

# La Cavagnina

## Olio extra vergine di oliva



MONOCULTIVAR: PERANZANA

ORIGINE: ITALIA

### Campagna olivicola 2023/2024 - scheda tecnica

#### Stagionalità agricola

Nel 2023 in tutto il comprensorio gardesano lombardo è mancata quasi del tutto la raccolta olive a causa della combinazione di molti fattori negativi: avverso andamento climatico stagionale, violente grandinate a metà luglio, attacchi di numerosi agenti parassitari e micotici in settembre e ottobre.

#### Territorio, uliveti, parco varietale

Per rispondere alla richiesta dei clienti più fedeli, la nostra azienda, come già aveva fatto alcuni anni fa, si è approvvigionata di un quantitativo limitato di olive provenienti dalla fascia collinare dell'Appennino Dauno, nell'alto tavoliere pugliese, ai confini con il Molise e con la Campania.

Gli ulivi (circa 7 milioni) si estendono su una superficie di 20.000 ettari a 200 metri sul livello del mare.

La cultivar dominante è la Peranzana che deve il nome a una pianta tipica della Provenza (da cui il nome: Provenzale, poi «storpiato» in Peranzana) importata nel 1750 da Raimondo Di Sangro principe di San Severo, personaggio chiave dell'Illuminismo italiano, inventore, alchimista, scienziato e appassionato di botanica. Le drupe della Peranzana sono di media grandezza, a forma ovoidale allungata, non troppo diverse dalla casaliva gardesana, ma più grosse. Il colore passa dal verde al nero olivastro, con numerose lenticelle.

#### Coltivazione, raccolta, molitura

Allevamento a vaso policonico, su terreno lavorato.

Metodo di coltivazione e trattamenti fitosanitari secondo i protocolli bio. Le olive sono state raccolte manualmente con l'aiuto di agevolatori meccanici nella terza settimana di novembre.

Caricate su un camion a temperatura controllata a fine giornata, sono state molite presso il frantoio cooperativo di San Felice del Benaco al mattino successivo, cioè entro 18 ore dalla raccolta.

#### Conservazione

L'olio è conservato in botte di acciaio inox in ambiente condizionato, sotto battente di azoto, a temperatura costante di 14 gradi. Inoltre, prima di essere sigillate, le bottiglie passano sotto uno spruzzo di azoto che protegge l'olio da ogni infiltrazione di ossigeno e ne mantiene intatte le caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento. La produzione complessiva è di 400 litri.

#### Olio

Colore	verde brillante con riflessi di giallo;
Odore	delicato, di fruttato medio;
Sapore	fondo asciutto e equilibrato, lieve amaro/piccante finale, retrogusto di carciofo;
Acidità	0,30% (limite extra vergine italiano 0,80%);
Perossidi	10,0 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq);
Tracciabilità	100% dal campo alla tavola, grazie all'identificazione sui registri SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) degli uliveti, delle partite di molitura e dei lotti di imbottigliamento.