

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - Monocultivar Casaliva -**

Origine del nome : Tratto dalla storica strada di accesso all'oliveto di famiglia.

Collocazione oliveti : Nei comuni di Gargnano e Toscolano-Maderno  
situati sulla costa occidentale del Lago di Garda.

Altezza s.l.m. : 100 - 250 m.

Varietà delle olive : Casaliva 100 %.

Sistema di allevamento : Tradizionale con sestri irregolari e densità  
di circa 300 piante/Ha.

Periodo di raccolta : Fine ottobre - metà novembre.

Metodo di raccolta : Brucatura manuale con abbacchiatore  
mediante l'uso di scalino e teli stesi a terra.

Conferimento : Entro 24 ore dalla raccolta, mediante cassette aerate.

Ciclo di produzione: Continuo con estrazione a freddo  
(temp < 27° C).

Colore : Dorato con riflessi verde brillante.

Profumo: Fresco e persistente, con note di oliva verde e mandorla.

Gusto : Pieno, con ritorni di mandorla ed erbe. Dolce al palato,  
con un buon equilibrio tra l' amaro e il piccante.

Di intensità medio alta.

Dati analitici medi : Acidità : 0,10 - 0,25 %

Perossidi : 5,0 - 7,0 meq di O<sub>2</sub>/kg

Polifenoli tot. : 500 – 550 mg/kg

