

OLIVENÖL EXTRAVERGINE - Monocultivar Casaliva -

Ursprung der Namens : in Anlehnung an die historische Zufahrtsstraße zum familieneigenen Olivenhain.

Anbaugebiet der Olivenhaine : In den Gemeinden Gargnano und Toscolano-Maderno idyllisch gelegen an der westlichen Küste des Gardasees.

Höhe : 100-250 m (über dem Meeresspiegel).

Olivensorte : Casaliva 100%

Anbauart : Traditionelle Bewirtschaftung mit unregelmässiger Bepflanzung und einer Dichte von circa 330 Pflanzen/Ha.

Ernte : Ende Oktober - Mitte November.

Ernteart : Handabgeschlagen gepflückt, die Oliven werden durch sachte Stockschläge geerntet und in Netzen gesammelt.

Überstellung zur Pressung : Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in luftdurchlässigen Kisten.

Produktionsart : Kontinuierlicher Betrieb, kaltextrahiert (Temperatur < 27°C)

Farbe : Golden mit leuchtend grünen Reflexen.

Duft : Frisch und anhaltend, mit Noten von grüner Olive und Mandel.

Geschmack : Vollmundiges Aroma mit einem Hauch von Mandel und Gras, ausgewogene Harmonie zwischen süß, bitter und einer gemässigten, angenehmen Schärfe.

Analysedaten : Ölsäuregehalt : 0,10 - 0,25 %

Peroxide : 5,0 - 7,0 meq di O₂/kg

Polyphenole gesamt : 500 – 550 mg/kg

