

Arriva l'olio di Ca' del Bosco

Tiratura limitatissima, packaging di gran classe, qualità eccellente. Sono questi gli ingredienti del primo olio extravergine di oliva firmato da Ca' del Bosco, una delle cantine che hanno segnato la storia e il successo della Franciacorta. Leccino (N° 880 piante pari al 72,9%), Frantoio (N° 164 piante di pari al 13,6%), Casaliva (N° 126 piante pari al 10,4%), Pendolino (N° 38 piante pari al 3,1%) sono i cultivar che compongono il patrimonio olivicolo di Ca' del Bosco che, conducendo per tradizione vigneti su terreni terrazzati, per consolidare il terreno ha sempre piantato ulivi nell'area in pendenza delle scarpate. Negli ultimi anni, con l'acquisto di nuovi vigneti in collina, l'uliveto di Ca' del Bosco ha raggiunto un importante numero di piante ed è stato quindi naturale, oltre che simbolico, portare avanti una tradizione locale, avviando la produzione dell'Olio della Corte, questo il nome della nuova etichetta, con il proprio impianto di molitura: un nuovo frantoio atto all'esclusiva produzione dell'olio biologico di Ca' del Bosco prodotto secondo il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata DOP dei Laghi Lombardi Sebino. Come viene prodotto La raccolta delle olive viene eseguita manualmente in modo tale da poter selezionare solamente olive sane e in ottimo stato di maturazione. Il frutto viene poi spremuto a freddo entro pochissime ore dalla raccolta al fine di garantirne l'integrità delle olive e ottenere un olio delicato, floreale e fruttato. Leggi anche: Castraure impastellate e fritte servite con miele Olive biologiche, lavaggio, attenta frangitura, tempistiche, bassa temperatura, accurato e limitato contatto con l'ossigeno, scelta di non filtrare: questi sono gli elementi che rendono unico questo olio che si può trovare in una selezione di enoteche italiane e che è stato imbottigliato a dicembre 2024. Come è Elegante e suadente, al naso, risulta esprime note fruttate di media intensità, è avvolgente, equilibrato, con una nota di erba verde fresca appena falciata, eleganti note di carciofo, pomodoro e mandorla. In bocca è risulta delicato, maturo, con una nota dolce che si evolve verso un leggero tono piccante e un retrogusto ammandorlato. Insomma, un olio prezioso che sarà in commercio al costo di circa 40 euro. Il faro da dove vedere il cielo più bello d'Italia Il lato immorale del bidet, ecco perchè i francesi non lo usano 10 film bellissimi che vi faranno innamorare del vino I migliori bar d'Italia 2025 I primi 3 Bicchieri di Bisol1542



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.