



CA' DEL BOSCO PRESENTA L'OLIO DELLA CORTE

Febbraio 3, 2025 / [Redazione James](#) / [EVO](#) / [News](#)

In **Ca' del Bosco**, con la raccolta 2024, nasce l'**Olio della Corte**, un olio Extra Vergine d'Oлива, biologico prodotto secondo il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata *Dop dei Laghi Lombardi Sebino*, riconosciuto in ambito U.E. come denominazione di origine protetta. Ca' del Bosco, viticoltore e interprete pioniere fin dai primi anni '70, è oggi tra le aziende leader nella produzione di Franciacorta. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo, alla passione, alla ricerca, alla fatica e al lavoro – iniziato da **Maurizio Zanella** e proseguito con l'ingresso della famiglia Marzotto nel 1994 – che hanno permesso di trasformare una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine.



Ogni racconto di Ca' del Bosco nasce dalla terra e non fa eccezione quello dell'Olio della Corte. L'Olio della Corte di Ca' del Bosco è un olio extravergine d'oliva biologico, frutto di un accurato processo di lavorazione artigianale. Nasce da un terroir vocato, da uliveti sapientemente selezionati sul territorio franciacortino e abilmente condotti nel pieno rispetto della natura, seguendo il protocollo biologico. Ca' del Bosco, 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, principalmente delle varietà *Casaliva, Leccino, Frantoio* e *Pendolino*.

Art

Champagne

Chord

Cigar

Culture

Cup

Design

EVO

Fly with James

Food

Franciacorta

Hop

JAMES 7 BEST

James Tasting

Lifestyle

News

Rooms

Spirits

Time

Travel

Umbria James

Wellness

Wheels

Wine

XMAS 2018

XMAS 2019

XMAS 2020

XMAS 2021

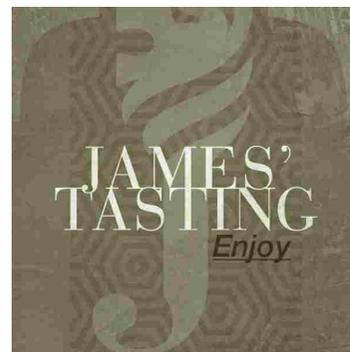
XMAS 2022

XMAS 2023

XMAS 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



È stato quindi naturale, oltre che simbolico, portare avanti una tradizione locale, avviando la produzione dell'Olio della Corte con il proprio impianto di molitura: un nuovo frantoio atto all'esclusiva produzione dell'olio biologico di Ca' del Bosco. La raccolta 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. In Ca' del Bosco c'è un unico principio che comanda e definisce tutta la produzione: la qualità. O meglio, solo il livello più alto della qualità: l'eccellenza.

CADELBOSCO.COM

Tags: Ca' del Bosco, Dop dei Laghi Lombardi Sebino, evo, Franciacorta, Maurizio Zanella, Olio della Corte

Previous article
 < CANTINE ASCHERI:
 WINE RELAIS, SPA
 GALLERY E SOSTA
 GOURMET



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

JAMES CATEGORIES	JAMES MAGAZINE	JAMES' SOUL	MAIN CONTRIBUTORS
<p>Champagne</p> <p>Franciacorta</p>	<p>Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio</p>	<p>James Magazine è il lusso del piacere, tra champagne e grandi vini, arte, ristoranti,</p>	<p>Alessandra Meldolesi Andrea Grignaffini Andrea Matteucci Andrea Loi</p>

114572