

## Arriva l'Olio della Corte, l'Extra Vergine d'Oлива biologico di Ca' del Bosco

Homepage » Trade » Arriva l'Olio della Corte, l'Extra Vergine d'Oлива biologico di Ca' del Bosco

Trade

Arriva l'Olio della Corte, l'Extra Vergine d'Oлива biologico di Ca' del Bosco

DI Matteo Borré

3 Febbraio 2025

Esce dai classici canonici la new entry 2025 firmata Ca' del Bosco. La storica azienda simbolo di Franciacorta apre l'anno annunciando l'arrivo non di una nuova bollicina, ma dell'Olio della Corte, l'Extra Vergine d'Oлива biologico frutto della raccolta 2024. Un nuovo capitolo, dunque, quello che la realtà fondata da Maurizio Zanella scrive, che però parla ancora una volta di sapienza artigianale e rispetto del terroir. L'olio di Ca' del Bosco, infatti, prende vita da uliveti sapientemente selezionati sul territorio franciacortino ed è prodotto secondo il Disciplinare della Dop dei Laghi Lombardi Sebino.

Ca' del Bosco realizza il suo sogno: immergetevi con WineCouture nella nuova cantina in Franciacorta

Come nasce l'Olio della Corte di Ca' del Bosco, Extra Vergine d'Oлива biologico Dop dei Laghi Lombardi Sebino

Ogni racconto di Ca' del Bosco nasce dalla terra e non fa eccezione quello dell'Olio della Corte.

L'ultima novità della realtà fondata da Maurizio Zanella è un Extra Vergine d'Oлива biologico frutto di un accurato processo di lavorazione artigianale.

Prende forma da un terroir vocato, da uliveti sapientemente selezionati e abilmente condotti nel pieno rispetto della natura, seguendo il protocollo biologico.

Un racconto che parla anche un po' di vino: Ca' del Bosco, infatti, conducendo per tradizione vigneti su terreni terrazzati, per consolidare i suoli ha sempre piantato ulivi nell'area in pendenza delle scarpate. Negli ultimi anni, con l'acquisto di nuove vigne in collina, l'uliveto della storica azienda simbolo di Franciacorta ha raggiunto un importante numero di piante, principalmente delle varietà Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino.

"È stato quindi naturale, oltre che simbolico", spiega l'azienda in una nota, "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".

Evo Dop dei Laghi Lombardi Sebino, la novità prende vita all'interno del parco agricolo di Ca' del Bosco, che oltre ai 259,98 ettari di vigneti, include 1.208 ulivi con un'età media superiore ai 25 anni, distribuiti in sei territori della Franciacorta vocati a un'olivicoltura di qualità: "La Rotonda" nel comune di Cazzago San Martino; "Ugolo" nel Comune di Cellatica; "Margheride" nel Comune di Cellatica; "Sirente" nel Comune di Cellatica; "Villa" nel Comune di Erbusco; "Torri" nel Comune di Corte Franca; "Ginepro" nel Comune di Iseo; "Santa Teresa" nel Comune di Iseo.

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, al fine di garantirne l'integrità e ottenere un olio delicato, floreale e fruttato. Al palato, l'Olio della Corte è delicato, maturo, con una nota dolce che si evolve verso un leggero piccante. Retrogusto ammandorlato. Persistente, buona fluidità, elegante e suadente.

Articoli correlati

Altro dall'autore

Articoli correlati