FRANCIACORTA

“L'Olio della Corte”: il nuovo evo biologico firmato Ca' del Bosco

Ca' del Bosco, azienda vinicola nota per il suo Franciacorta, lancia l'Olio della Corte, un extravergine d'oliva biologico nato dagli uliveti aziendali, prodotto secondo la Dop Laghi Lombardi Sebino

04 febbraio 2025 | 11:24

Se si dice **Ca' del Bosco**, la mente va subito al **Franciacorta**, a bollicine raffinate e a una tradizione vinicola di eccellenza. Ma da oggi, Ca' del Bosco **aggiunge un nuovo tassello al suo racconto della terra**: con la raccolta 2024 nasce l'**Olio della Corte**, un olio **extravergine d'oliva biologico** che porta la firma della storica azienda vitivinicola di **Erbusco** (Bs). Prodotto nel rispetto del disciplinare della Dop Laghi Lombardi Sebino, riconosciuta dall'Unione europea, l'Olio della Corte è il **frutto di un percorso iniziato quasi per caso e poi diventato un progetto a tutti gli effetti**.

Ca' del Bosco presenta l'Olio della Corte: un nuovo gioiello per la Franciacorta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572

Olio della Corte di Ca' del Bosco: cosa sapere sul territorio e sulla produzione

Da sempre, sulle ripide colline che ospitano i vigneti di Ca' del Bosco, **gli ulivi sono stati preziosi alleati nella gestione del territorio**. Piantati inizialmente per consolidare il terreno e preservare la stabilità delle scarpate, **col tempo questi alberi si sono moltiplicati**, **fino a creare un uliveto degno di essere valorizzato**. Le varietà presenti - Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino - sono tipiche del nord Italia e danno vita a un olio dal profilo delicato, floreale e fruttato, perfettamente in linea con la filosofia della casa: eleganza, qualità e rispetto della natura.

La produzione dell'Olio della Corte **segue un protocollo rigorosamente biologico**, con una **raccolta manuale che consente di selezionare solo le olive migliori**, al giusto punto di maturazione. Un passaggio importantissimo per garantire un prodotto di altissimo livello, perché solo frutti integri e sani possono dare un olio equilibrato e armonioso. Una volta raccolte, le olive vengono spremute a freddo entro poche ore, un accorgimento fondamentale per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e ottenere un extravergine che si distingue per finezza e freschezza.

Olio della Corte: un olio biologico prodotto nel cuore della Franciacorta

Ma la vera novità è un'altra: per la prima volta, **Ca' del Bosco non si affida a frantoi esterni**, **bensì ha deciso di dotarsi di un impianto di molitura proprio**, **destinato esclusivamente alla produzione dell'olio biologico aziendale**. Una scelta che conferma l'impegno verso la qualità assoluta e il desiderio di controllare ogni fase del processo, proprio come avviene con i vini. **Il risultato è un olio che**, oltre a esprimere il meglio del terroir

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
114572