



Cerca...

GAMBERO ROSSO

Abbonati



Notizie

Dalla Franciacorta arriva il primo olio extravergine di Ca' Del Bosco

5 Feb 2025, 07:31 | a cura di [Indra Galbo](#)



È stato presentato il primo oro verde interamente prodotto dalla blasonata azienda vitivinicola



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

LOADING...



La campagna olearia 2024/2025 ha portato un nuovo attore nel panorama dell'extravergine lombardo. Ad aver cominciato la produzione del prezioso oro verde è Ca' del Bosco, una delle aziende vitivinicole più influenti del panorama regionale e nazionale. La nuova etichetta, **Olio della Corte**, è pronta per poter affiancare il nettare di Bacco nel catalogo di prodotti dell'azienda di Erbusco.

Come è fatto l'extravergine di Ca' del Bosco

Si tratta di un olio extravergine d'oliva che si fregia della certificazione biologica e di quella della Dop Laghi Lombardi ed è ottenuto dal blend di varietà come Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino. Il parco agricolo di Ca' del Bosco infatti, che solo per quanto riguarda i vigneti si estende su oltre ai 260 ettari, comprende anche 1.208 olivi con un'età media superiore ai 25 anni, distribuiti in sei territori della Franciacorta in un'altitudine che varia tra i 200 e i 550 metri.

"A casa cucina mia suocera. Ma sono cresciuto con la pasta e patate di zio Tonino". Intervista ad Alessandro Borghese



Street food, ristoranti stellati e cene di classe. Ecco cosa mangiano le canzoni di Sanremo



I dazi di Trump? Per il vino italiano perdite fino a 300 milioni di euro l'anno



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Come è nato l'oliveto

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'oliveto di Ca' del Bosco ha raggiunto un importante numero di piante, principalmente delle varietà Casaliva, Leccino, Frantoio e Pendolino. Da ciò è venuto quindi automatico portare avanti la tradizione olearia locale avviando la produzione di extravergine anche grazie alla presenza di uno nuovo frantoio interno tutto dedicato alla lavorazione delle drupe aziendali.



Tutti i segreti del gelato. Un programma tv racconta cosa c'è dietro a con e coppette



Gambero Rosso arriva a Sanremo con ristorante, cooking show e degustazioni di vino. Presente anche Giorgione



da Gambero Rosso Video

