

## Ca' del Bosco, l'Olio della Corte, il primo olio evo della grande azienda di bolle italiane in un'ed

Ca' del Bosco presenta in un'edizione esclusiva, l' Olio della Corte , un'eleganza senza tempo e una qualità senza compromessi: questi sono i tratti distintivi del primo olio extravergine di oliva firmato Ca' del Bosco, cantina che ha scritto pagine fondamentali nella storia della Franciacorta. Il patrimonio olivicolo di Ca' del Bosco si compone di varietà pregiate: Leccino (880 piante, 72,9%), Frantoio (164 piante, 13,6%), Casaliva (126 piante, 10,4%) e Pendolino (38 piante, 3,1%). Tradizionalmente, gli ulivi venivano piantati sulle scarpate terrazzate per consolidare il terreno e proteggere i vigneti. Con l'acquisizione di nuovi terreni collinari, il numero di piante è cresciuto, rendendo naturale e simbolico l'avvio della produzione dell'Olio della Corte. Questo olio pregiato nasce da un processo meticoloso, con olive raccolte esclusivamente a mano per garantire la selezione dei frutti migliori. La spremitura a freddo, effettuata entro poche ore dalla raccolta nel frantoio interno dell'azienda, assicura la massima integrità del prodotto. La produzione segue rigorosamente il disciplinare della DOP Laghi Lombardi Sebino, confermando l'impegno di Ca' del Bosco verso la qualità e la tradizione. Gli elementi distintivi di questo olio biologico sono molteplici: l'assenza di filtrazione, il controllo della temperatura, il ridotto contatto con l'ossigeno e una frangitura attenta. Il risultato è un olio dal profilo aromatico raffinato, con delicate note floreali e fruttate. Disponibile in una selezione di enoteche italiane, l'Olio della Corte, imbottigliato a dicembre 2024, rappresenta un'espressione autentica del territorio e della filosofia produttiva di Ca' del Bosco. Prezioso e in tiratura limitata, sarà in commercio al prezzo indicativo di 40 euro.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572