

La svolta

Ca' del Bosco diversifica con l'extravergine di oliva

• La cantina con sede a Erbusco debutta nel settore con una produzione biologica ottenuta da oltre 1.200 piante di proprietà

ERBUSCO Ca' del Bosco debutta nel mondo dell'extravergine di oliva: la storica cantina di Erbusco, fra i principali brand del Franciacorta, lancia «L'Olio della Corte», prodotto artigianalmente in un frantoio a freddo a ciclo continuo di proprietà appositamente realizzato per questa nuova avventura. I numeri sono da nicchia di elevatissima qualità: 190 quintali di olive raccolti nella campagna 2024 dalle 1.208 piante presenti nel parco agricolo dell'azienda (259,98 ettari in totale, di cui 3,4 coperti da uliveto), per

una produzione di 1.500 litri di olio confezionata in circa 2.400 bottiglie da mezzo litro che saranno presto disponibili nelle migliori enoteche al prezzo unitario di quaranta euro.

Si tratta quindi di un piccolo fiore all'occhiello nella gamma prestigiosa di un'ingegno che ha ormai superato i 52 milioni di euro di fatturato (nel 2024; con un utile ancora in doppia cifra), con vini venduti in tutto il mondo (la percentuale export supera il 20%). Da qui parte tuttavia un progetto di diversificazione che punterà a incrementare lentamente i quantitativi mediante l'acquisizione di nuovi vigneti in alta collina dotati anche di ulivi, come del resto prevede la linea dettata, ormai da qualche anno, dal presidente Maurizio Zanella (è anche vice presidente della Cdc territoriale), o piantandone di nuovi come del resto Ca' del Bosco ha sempre fatto per consolidare

i terreni nell'area in pendenza delle scarpate.

Una tradizione che nasce da un'attività viticola condotta in buona parte anche su terreni terrazzati. Naturale quindi, oltre che simbolico, avviare pure un percorso di valorizzazione del patrimonio olivicolo investendo nella realizzazione di un proprio impianto di molitura.

La novità

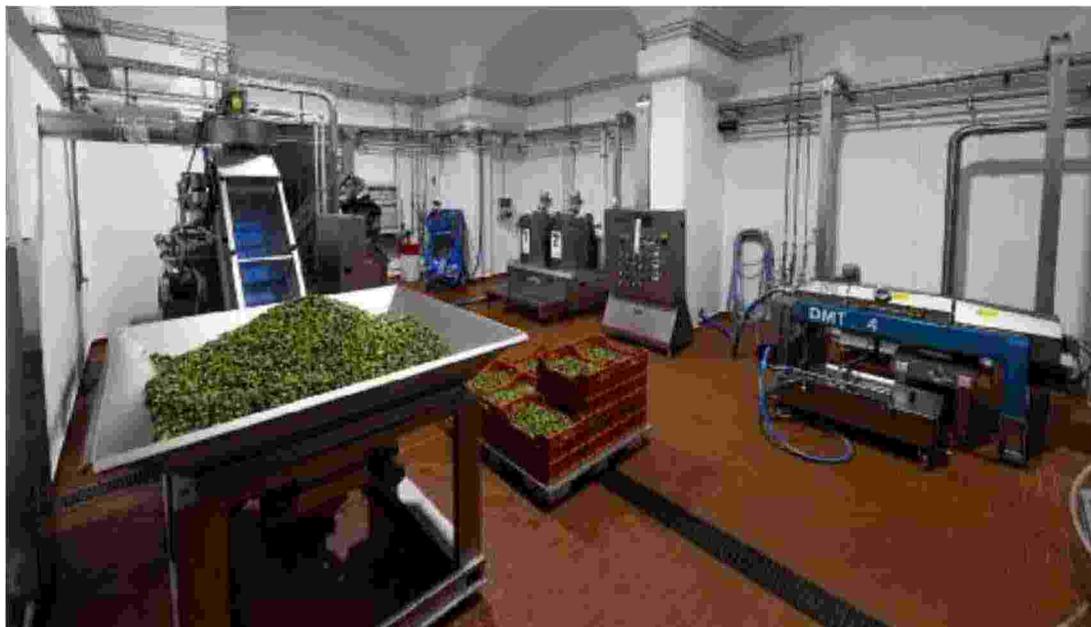
L'Olio della Corte è certificato biologico e viene prodotto secondo il disciplinare della denominazione di origine controllata Laghi Lombardi-Sebino. Gli uliveti in produzione sono dislocati in sei diversi comuni franciacortini con un'età media di 25 anni: la cultivar più rappresentata è il Leccino con il 72%, seguita da Frantoio (13,6%), Casaliva (10,4%) e Pendolino (3,1%). La raccolta '24, effettuata rigorosamente a mano, è iniziata verso metà ottobre e si è conclusa nei primi giorni di novembre. **C.And.**

Realizzato anche un frantoio ad hoc. I volumi aumenteranno mediante l'acquisizione di nuovi vigneti in alta collina dotati pure di uliveti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



L'investimento Una veduta del frantoio voluto da Ca' del Bosco per la nuova sfida



Il presidente Maurizio Zanella

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572