



MONOCULTIVAR CASALIVA

Partendo da olive raccolte a mano, fresche, defogliate e lavate prima della molitura, otteniamo un olio extravergine monocultivar CASALIVA di un grande pregio. Propone fragranze erbacee unite ad un fresco fruttato di oliva.

Starting from hand-picked fresh olives and washed before milling, we obtain a CASALIVA monocultivar extra virgin olive oil of great value. It offers herbaceous fragrances combined with a fresh fruity aroma of olive.

Olio	Monocultivar Casaliva
Zona di produzione Area of production	Puegnago d/Garda Valtenesi
Cultivar	Casaliva 100%
Raccolta e produzione Harvest and production	Fine ottobre, metà novembre Between the end of October and the first half of November
Metodo di produzione Production method	L'olio viene estratto mediante macchine a ciclo continuo a 23° di temperatura The oil is extracted through non-stop cycle machines at a temperature of 23° degrees
Acidità totale Total acidity	Da olive freschissime e perfette si ottiene un olio dall'acidità molto bassa (0,1% 0,2%) From very fresh and perfect olives we obtain an oil with particularly low acidity (0,1%/0,2%)
Profumo Bouquet	Delicati ricordi erbacei e un bel fruttato di oliva fresca e mandorla. Delicate herbaceous scents, fruity fresh olive and almond
Sapore Flavour	Delicati ricordi erbacei e un bel fruttato di oliva fresca e mandorla Delicate herbaceous memories and a nice fruitiness of fresh olive and almond
Abbinamento Pairing	Si esalta in modo particolare con carni alla brace e bolliti It is particularly enhanced with grilled and boiled meats

