



AZIENDA AGRICOLA L'ULIF
di Emanuela Ferraris
Via Montezalto 14
25080 Polpenazze del Garda (BS)
Tel e fax +39 0365674969
Mobile +39 348 4429043

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA BRESCIANO D.O.P.

Denominazione: Garda Bresciano D.O.P..

Campagna: 2018/2019

Certificazioni: olio extra vergine di oliva biologico e biodinamico Demeter.

Varietà: Casaliva, Frantoio, Pendolino, Leccino.

Tipo di allevamento: Vaso a tre branche e monocono

Produzione: 850 kg di olio per ettaro.

Tipo di lavorazione: la raccolta è manuale e tradizionale al fine di proteggere l'oliva e la pianta da ogni rischio di danneggiamento; i tempi e le modalità sono dettati dall'esperienza. La spremitura delle olive avviene entro 48 ore dalla raccolta ed avviene a freddo solo attraverso processi meccanici. Dopo filtrazione, l'olio viene sottoposto ad analisi chimiche e sensoriali e in seguito all'approvazione da parte dell'Organismo di Controllo per la certificazione DOP, viene imbottigliato entro breve tempo per mantenere le migliori qualità.

Colore: dal verde al giallo.

Odore: fruttato medio/leggero.

Sapore: fruttato con note di dolce ed un retrogusto tipico di mandorla.

Acidità: 0,10 %