

SPARICI



LANDINI

OLIVETO SANTA GIULITTA

Olio Extravergine d'Oliva

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

CAPACITÀ LATTA: 100 ml



La produzione dell'olio extra vergine d'oliva ottenibile sulla nostra collina può fregiarsi dell'influsso benefico derivante dalla prossimità al Lago di Garda, infatti il particolare clima mite (ventilato e fresco) non richiede l'uso di trattamenti antiparassitari per la corretta maturazione del frutto, quasi sempre immune dai parassiti dell'oliva, bisognosi di temperature ben più calde per la loro riproduzione. La raccolta viene effettuata nel periodo novembre-dicembre: il difficile andamento del terreno non consente la raccolta meccanizzata mediante scuotimento ma ancora oggi è eseguita mediante la raccolta a mano. Il raccolto viene poi inviato per la molitura al frantoio, dove ancora vengono utilizzate le tradizionali macine in pietra per il procedimento a freddo. L'olio così ottenuto è un felice esempio di tipicità, testimoniata dal colore verde-oro, dal delicato profumo fruttato e dalla bassa acidità. La sfumatura verde è invece donata dall'alto tenore di clorofilla, che è anche un conservante naturale.