

CORTE SANT'ALDA

Azienda Agricola

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**olio ottenuto con olive da agricoltura biologica, controllate e certificate da SUOLO E SALUTE s.r.l. Azienda in biodinamica certificata da Demeter Italia*

597 sono gli olivi di Corte Sant'Alda, alcuni centenari altri con pochi lustri.

La coltivazione avviene come, per uva e ciliegie, secondo i canoni dell'agricoltura naturale senza forzature rispettando tempi e ritmi.

La raccolta, fatta rigorosamente a mano, avviene a perfetta maturazione delle olive ed in tempi brevi. A fine giornata le olive raccolte vengono portate al frantoio, lavate e subito molite.

L'olio ottenuto, con estrazione a freddo, si lascia poi decantare naturalmente.

Due sono gli oli da noi prodotti:

Il **PLURIVARIETALE**, è frutto di diversi cultivar, Leccino, Pendolino, Frantoio, Favarol che integrano le loro caratteristiche esaltandone nell'insieme le peculiarità. È olio di carattere, pieno, gustoso, dal sapore dolce e fragrante.

Produzione media circa 1000 bottiglie da 500 ml.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce.

L'olio **MONOCULTIVAR DI GRIGNANO**, prodotto al 100% con varietà rustica e tipica di queste zone, dove nome, Grignano, ed origine arrivano presumibilmente da Gargnano, paese sulla sponda bresciana del lago di Garda. È olio di grande eleganza, fruttato, fragrante di grande persistenza con leggero retrogusto di mandorla. Dal colore verde intenso con riflessi dorati.

Produzione media è di circa 300 bottiglie da 500 ml.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce.

