



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



500 ML

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CASALIVA

DENOMINAZIONE: Olio Extra Vergine di Oliva.

CULTIVAR: 100% Casaliva, varietà tipica ed autoctona del Lago di Garda.

CATEGORIA: Fruttato, Leggero.

PRODUTTIVITÀ DELL'ULIVETO: 30/45 q.li per ettaro.

RESA OLIVE OLIO: 8-11 %.

TERRENO: Morenico, Calcereo.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Valtènesi.

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre, Primi di Novembre.

SISTEMA DI RACCOLTA: Bacchiatura su teli e molitura entro 24 ore.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Estrazione a freddo in impianto continuo.

NOTE DEGUSTATIVE: Colore dorato con riflessi verdognoli, sapore forte, intenso, equilibrato. Note di trifoglio verde e carciofo.

PROFUMO: Intenso fruttato fresco.

FRUTTATO DI OLIVA: Intenso.

AMARO: Appena percettibile.

PICCANTE: Appena percettibile.

DOLCE: Intenso.

ACIDITÀ LIBERA: 0,2%.

PEROSSIDI: 7 meqO₂/Kg.

POLIFENOLI: 143 mg/kg.

TOCOFEROLI: 235 mg/kg.

ABBINAMENTO: a crudo, affettati, insalate, pesce alla griglia, carne, verdure grigliate.

EXTRA VERGIN OLIVE OIL CASALIVA

DENOMINATION: Extra Virgin Olive Oil.

PRODUCTION AREA: Puegnago, Valtènesi, Lake Garda, Italy.

CULTIVAR: 100% Casaliva, a typical autochthonous variety from Lake Garda.

CATEGORY: Light and Fruity.

PRODUCTIVITY OF THE OLIVE GROVE: 30/45 quintal per hectare.

OLIVE OIL PRODUCTION: 8-11 %.

SOIL: Moraine, Chalky.

HARVEST: End of October, beginning of November.

HARVESTING METHOD: The olive harvest is still carried out using the traditional "hand stripping" system. Nets are placed under the olive trees on which the farmers can comb through the olives before being placed into suitable plastic crates in order to guarantee that the fruit is properly aired and pressed within 24 hours.

EXTRACTION SYSTEM: Cold extraction in continuous plant.

DESCRIPTION: Golden colour with greenish hints, strong flavor, intense, balanced. Notes of green clover and artichoke.

CATEGORY: Fruity and intense.

SERVING SUGGESTION: Crude on roasted or grilled meat, cold cut, salad.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



500 ML



ONATIVES OLIVEN ÖL EXTRA CASALIVA

BEZEICHNUNG: Casaliva natives Olivenöl Extra.

OLIVENÖLSORTE: 100% Casaliva.

BODEN: Lehmig und kalkhaltig, die besonderen klimatischen Verhältnisse ermöglichen die langsame Reifung der Früchte, die einen äußerst niedrigen Säuregrad haben.

HERKUNFT: Valtènesi, Puegnago del Garda.

ERNTE: von Hand geerntet.

KATEGORIE: Intensiv und fruchtig.

PRODUKTIVITÄT DES OLIVENHAINS: 30/45 Zentner pro Hektar.

OLIVENÖLAUSBEUTE: 8-11%.

ERNTEZEIT: Ende Oktober, Anfang November.

SAMMELSYSTEM: Schlagen auf Blechen und Fräsen innerhalb von 24 Stunden.

ABSAUGSYSTEM: Kaltextraktion in kontinuierlicher Anlage.

BESCHREIBUNG: Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen, kräftiger, intensiver und ausgewogener Geschmack. Noten von grünem Klee und Artischocke.

EMPFOHLENE SPEISEN: eignet sich für Aufschnitt, Salate, gegrillter Fleisch, gegrilltes Gemüse.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it