

46° PARALLELO

Monovarietale di Casaliva

Potenza naturale
Olio extra vergine d'oliva

Il 46° parallelo delimita settentrionalmente la zona a tradizione olivicola posta più a Nord a livello mondiale e la Casaliva ne è la varietà autoctona principale.

L'Alto Garda Trentino è una palestra a cielo aperto: in essa qui vengono praticati tutti gli sport a cielo aperto: arrampicata, mountain bike, canyoning, rafting, vela, windsurfing, corsa. 46° Parallelo Monovarietale è un olio pensato per tutti gli sportivi che passano nel vivere il nostro territorio. Si tratta di un olio di moderna concezione, in cui si cerca di estremizzare l'integrità in tutte le fasi di produzione per esaltarne i benefici alla salute, oltre che la piacevolezza. Proviene da oliveti scelti, da cui l'oliva viene colta con largo anticipo di maturazione e franta immediatamente con il metodo dell'estrazione a freddo su un impianto a tre fasi a risparmio d'acqua.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde dorato di buona limpidezza.

Odore: fruttato medio-intenso, strettamente verde con una netta sensazione erbacea riconducibile alla rucola e carciofo, con tocchi di mandorla verde, in particolare, ma anche di pinolo e di mela verde.

Sapore: entra in bocca in modo armonico e delicatamente amaro,

poi emerge una struttura piccante più decisa che accompagna le ritrovate percezioni aromatiche e infine chiude con una bella nota minerale.

PROPRIETÀ SALUTISTICHE

L'olio extravergine di oliva da la giusta carica energetica naturale per lo sport, 900 Kcal per 100 g. sviluppano il massimo potenziale individuale e vengono bruciate velocemente. Tre cucchiaini al giorno costantemente assunti, puri o con l'alimentazione, annullano la perossidazione biologica da radicali liberi dovuta ad attività fisica intensa, a sport aerobici o a periodi di forte stress fisico-mentali. La resistenza alla fatica aumenta notevolmente grazie all'azione antidolorifica e antinfiammatoria naturale dei grassi monoinsaturi presenti (oltre 78%) e, grazie allo squalene, il corpo viene protetto dagli effetti dei raggi solari ultravioletti.

ABBINAMENTI

Nelle adeguate dosi non copre il sapore degli alimenti, ma li esalta. Da provare con la "carne salada" trentina o sulle tagliate e i carpacci di manzo.



OLIVAIA E FRANTOIO

Tipologia dei terreni: molto superficiali, di medio impasto e con tendenza calcarea.

Altezza s.l.m.: 200 – 350 m.

Varietà di olive: esclusivamente Casaliva

Tipo di raccolta: per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione molto precoce.

Metodo di estrazione: a freddo con impianto a ciclo continuo a tre fasi.

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24 e da 0,50 l in cartoni da 6.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Temperatura ottimale:
12-18°C (54-64°F).

PREMI

Los Angeles Extra Virgin Olive Oil
Der Feinschmecker
Monocultivar Olive Oil EXPO - Celetti
Concorso Oleario AIPO
Flos Olei
Concorso L'Oro d'Italia
Bibenda L'olio
Merum
Assam Rassegna nazionale Oli Monovarietali
Concorso Medoliva - Oli Extravergine di oliva del Mediterraneo
Oli d'Italia del Gambero Rosso
Masestrod'olio
Guida agli extravergini – Slow Food editore



DER FEINSCHMECKER



AIPO

FLOS OLEI

PREMIO NAZIONALE
L'ORO D'ITALIA
LE GOCCHE D'ORO®

L'Olivo

MERUM



MEDOLIVA

GAMBERO ROSSO



Maestrod'olio

guide agli
extravergini



0,50 l 0,10 l