



SALIM
CANTINA



LUCIDA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Da Luciano e Ida, le nostre radici, nasce un olio Extravergine di Oliva che nella crasi del suo nome testimonia non solo l'amore per la terra, ma anche la profonda riconoscenza.

ZONA DI PRODUZIONE

A nord del Lago di Garda, al limite settentrionale della coltivazione dell'olivo, il clima mite regalatosi dal lago permette la produzione di olio anche alle nostre quote. Trovandoci a 500 metri sul livello del mare ma con un'esposizione ottimale a sud e protetti dai venti freddi provenienti da nord, l'olivo consente di dare olive mature di alta qualità.

RACCOLTA E LAVORAZIONE

Le olive vengono raccolte dalle piante che circondano i nostri vigneti ai primi di novembre, quando comincia l'invasatura, momento di massima qualità per l'olio ottenuto. Con l'ausilio di moderne attrezzature le olive vengono staccate delicatamente dalla pianta e giornalmente conferite per la molitura, la quale avviene a basse temperature per preservare la purezza e la qualità dell'olio di oliva. Senza l'uso di calore o sostanze chimiche, questo metodo conserva il sapore fruttato, il colore vivace e i benefici per la salute, come gli antiossidanti e gli acidi grassi buoni. È la scelta preferita per chi cerca un olio d'oliva di alta qualità, mantenendo intatte le caratteristiche positive delle olive.

OLIO

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Denominazione | Olio extravergine di oliva |
| Varietà | Casaliva |
| Zona | Salim, nel comune di Drena |
| Altitudine | 500 m.s.l.m. |
| Esposizione | Sud-ovest |
| Forma di allevamento | Vaso policonico |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

LUCIDA, grazie al suo sapore fruttato e le note erbacee, è perfetto usato a crudo su insalate, grigliate di verdure e piatti di carne e pesce. Buonissimo se gustato da solo su del pane tostato. ricco di acidi grassi buoni, trasforma ogni piatto in un'esperienza del gusto.

Prodotto da Maso Salim s.r.l.

Località Salim 3, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 1850622 _ M. +39 335 7193924 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it