



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

Tra la Valle dei Laghi e la Valle del Sarca, il clima mite regalato dal lago permette la coltivazione di olive da 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 attentamente controllata 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 1, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 1850622 _ M. +39 329 1793823 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it