

OLIVICOLTORI LAGO DI COMO

Dervio (LC) | via Diaz, 35 | tel. 0341 216080 | www.olicoop.it

OLIVETO PROPRIO NO

CULTIVAR Frantoio, Leccino, Pendolino

COLTIVAZIONE Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE

FRANTOIO NO

OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO

RISTORAZIONE NO

AZIENDA. Fa il suo ingresso in Guida questa società cooperativa di recentissima costituzione (aprile 2011). E' composta da 25 olivicoltori proprietari di terreni della menzione geografica aggiuntiva "Lario" della denominazione olio extravergine d'oliva Dop Laghi Lombardi. I 2.000 olivi dei soci si trovano nelle provincie di Como e Lecco e più precisamente nei comuni di Perledo, Mandello del Lario, Abbazia Lariana, Malgrate, Bellagio. La frangitura delle olive avviene invece nel comune di Bellano presso il locale frantoio della Comunità Montana. Nella campagna attuale sono stati prodotti circa 21 quintali di extravergine.

PRODOTTO. Al naso entra morbido con sentori di mandorla dolce, erba verde e nuance agrumate e floreali. Al gusto conferma la sua delicatezza con note mature di mandorla e pinolo che rendono equilibrati, ma in ogni caso persistenti, l'amaro e il piccante.

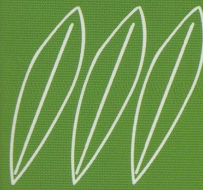
ABBINAMENTI. Pesce di lago, insalate di frutta, gelatine, salse per bollito.



Dop Laghi
Lombardi
Lario

4

Gambero Rosso



2013

Oli d'Italia

raccolta 2012

i migliori extravergine
394 aziende e 600 oli

mangiare e dormire
intorno ai frantoi