

OLIVICOLTORI LAGO DI COMO

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

OLIVETO PROPRIO NO

CULTIVAR Pendolino, Frantolo, Leccino

COLTIVAZIONE Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO NO

OLIVE DA MENSA NO

OSPITALITÀ NO

RISTORAZIONE NO

AZIENDA. In questa zona l'olivo giunse sin dall'epoca romana e se ne trova traccia anche negli statuti comunali del Trecento. Non può quindi stupire se nell'aprile del 2011, 25 olivicoltori con le loro 2.000 piante hanno dato vita a questa cooperativa che sin da ora costituisce una delle maggiori realtà produttive del Lario. La molitura viene effettuata presso un frantoio della locale Comunità Montana. Tutto il prodotto conferito dai soci, tutto confezionato, viene venduto o in loco o nella vicina Svizzera.

PRODOTTO. Uno dei migliori oli dal fruttato leggero assaggiati quest'anno.

Uno splendido prodotto che si apre all'olfatto complesso erbaceo e floreale, con richiami anche di frutta verde. Al gusto conferma la sua ampiezza percettiva con giuste e variegate tonalità che anche sull'amaro e sul piccante, partendo con dal lieve, salgono, in un perfetto crescendo, in fase di chiusura.

ABBINAMENTI. Crudi di pesce, carpacci di carne, funghi porcini crudi.




Dop Laghi
Lombardi
Lario