



Azienda Agricola La Valle di Salvatore Rota
Contrada Valle - 88831 San Mauro Marchesato (KR)
Cell : +39 3347454000
info@oliolavalle.com - www.oliolavalle.com

Casolare

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Quest'olio nasce negli uliveti aziendali situati nei comuni di San Mauro Marchesato e Scandale, tra le colline del Marchesato Crotonese.

È un blend tra due cultivar Calabresi, di cui più del 90% è costituito dalla cultivar Carolea mentre la restante parte è costituita dalla cultivar Borgese

L'Olio Casolare ottenuto da circa 2 mila piante di ulivo, coltivate nelle nostre tenute, possiede meravigliose proprietà nutrizionali e salutistiche, maggiormente valorizzate dalla conduzione biologica della coltivazione.

Fare agricoltura biologica è un'attività impegnativa in quanto i mezzi per nutrire le piante e per difendersi dai parassiti sono più costosi e anche perché la produzione biologica è inferiore rispetto a quella con agricoltura convenzionale.

Il Biologico però, ci ha permesso di ottenere prodotti di altissima qualità, rispettando la Natura. Non si tratta di una semplice tecnica di coltivazione, ma, il processo che portiamo avanti è sinonimo di rispetto ed amore per le nostre piante e la nostra terra. Biologico significa imparare ed interpretare i segnali quotidiani che le piante ci mandano. Osservare, studiare e soprattutto prevedere con l'ausilio della Scienza e nel rispetto della Natura. Le operazioni colturali sono per noi interventi di cura dei nostri alberi, e per tale motivo non si fermano mai durante il corso dell'anno.

Profilo Sensoriale

L'extravergine Biologico ad Indicazione Geografica Protetta - Casolare, si presenta con un bel colore giallo intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è deciso ed avvolgente, ricco di note fruttate di pomodoro acerbo, mela bianca e banana, accompagnati da sentori balsamici di basilico, prezzemolo e menta. Pieno e vegetale in bocca, sa di fave lattuga e sedano. Amaro potente e piccante spiccato

Abbinamenti Consigliati

L'extravergine Biologico ad Indicazione Geografica Protetta - Casolare, è ideale su bruschette al pomodoro, carpaccio di carne chianina con i funghi porcini, marinate di tonno, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse, formaggi stagionati a pasta dura.



LA VALLE

AZIENDA AGRICOLA

OLIVICOLTORI DAL 1927

Erano i primi del '900 quando la prima generazione di olivicoltori della nostra famiglia iniziò questo lungo cammino che va avanti ormai da quasi un secolo. La passione di coltivare un territorio particolarmente vocato alla produzione dell'oro giallo, la tenacia di intraprendere un viaggio verso l'ignoto e tutto in salita ci ha portato ad essere la realtà che siamo oggi.

Tutto iniziò da un appassionato e lungimirante Carlo Rota che insieme al fratello Salvatore, ha l'intuizione di macinare da sé le olive che produce; l'idea di creare un frantoio tradizionale, a macine di pietra, prende forma e, nel centro del piccolo paesino sulle colline del marchesato crotonese, i due fratelli vedono il loro sogno diventare realtà. La raccolta diviene un momento di festa e la spremitura il momento della ricompensa.

Il piccolo frantoio, posto nel centro del paese, è un luogo di incontro, dove gli agricoltori del posto si confrontano ed aspettano pazienti di portare a casa quell'olio, frutto di quelle olive tante coccolate e accudite durante i mesi precedenti.

L'entusiasmo e la passione per la genuinità e la tradizione passano di generazione, la sapienza per questo lavoro si trasmettono di padre in figlio, e di figlio in nipote, ed ora, anche la terza generazione, sembra affacciarsi a questo grande amore che è l'olio d'oliva.

Oggi, siamo cresciuti, l'impianto si è ingrandito e contiamo 11806 piante; ci siamo adeguati alle tecniche moderne, ma restiamo fedeli a quei sapori e a quei profumi che tanto ci hanno insegnato nel corso di questi lunghi anni.

Manteniamo invariata la genuinità e il pregio di quanto produciamo, i nostri valori e i nostri sapori sono rimasti quelli dei nostri avi. La nostra storia è la nostra passione, la nostra forza è la qualità.

Profilo Agronomico

Provenienza Olive : Azienda Agricola La Valle di Salvatore Rota

Cultivar : Carolea 95% - Borgese 5%

Certificazione : Da Agricoltura Biologica

Disciplinare : Reg. Cee. nr. 2092/91

Ente Certificatore : Suolo e Salute

Periodo di Raccolta : Dalla seconda metà di Settembre fino a metà Ottobre

Sistema di Raccolta : Abbacchiatori meccanici

Estrazione dell'Olio

Luogo di Estrazione : Scandale (KR)

Tipologia Frantoio : Frantoio ciclo continuo

Estrazione : A Freddo (temperatura sempre al di sotto dei 27° C)

Conservazione : Cisterne acciaio INOX a temperatura e O2 controllati

Acidità : Inferiore allo 0,3 %

Formati Disponibili

La linea Don Ciccio è disponibile nei seguenti formati

3 - 6 Bottiglie da 250 ml

3 - 6 Bottiglie da 500 ml

Valori Nutrizionali

AVERAGE NUTRITION FACT	100 ML
ENERGY	824 KCAL / 3389 KJ
FAT / OF WHICH SATURATED	91,6 GR / 13,9 GR
CARBOHYDRATE / OF WHICH SUGAR	0,0 GR
PROTEIN	0,0 GR
SALT	0,0 GR