

Casale Marchese



Natives Olivenöl Extra

Zum Hofgut Casale Marchese gehören fast 3000 Olivenbäume, die zwischen zehn und 300 Jahre alt sind. 500 davon sind Carboncella-Oliven, die anderen Bäume tragen Früchte der Sorten Rosciola, Vernina, Coccona (autochton), Leccino sowie der neuen Olivenart Picholine. Das Öl, das wir aus ihnen gewinnen, ist fruchtig-fein, hellgrün und mild. Es trägt außerdem die Kräuteraromen der Vegetation in sich, die auf den Vulkanhügeln des Frascati-Gebiets heimisch ist.

Für die gute organische Versorgung unserer Böden, deren Bedarf wir stets wissenschaftlich kontrollieren, arbeiten wir die Mahd und die Reste des Gehölzschnitts in die Erde ein, lassen im Winter Tierherden in den Olivenhainen weiden, haben die Bodenbearbeitung auf ein Minimum reduziert und arbeiten gemäß der EU-Normen für integrierten Landbau. Unser Ertrag liegt bei 3000 bis 3500 kg Oliven pro Hektar. Die gutseigene Olivenmühle ist von Alfa Laval und arbeitet in kontinuierlichem Zyklus.

Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gemahlen, die Temperatur der Olivenpaste steigt nie über 28 Grad. Unsere Olivenbäume werden auf traditionelle Art erzogen, in Form eines nach oben offenen Gefäßes mit mehreren sich konisch nach unten verbreiternden Leitästen (vaso policonico).

Unsere größte Aufmerksamkeit gilt den autochtonen Olivensorten. Das daraus gewonnene Extra-Vergine-Olivenöl ist sehr hochwertig. Sein Säuregehalt liegt je nach Jahrgang