

Casale Marchese



Le piante di olivo dell'Azienda Agricola Casale Marchese, che variano come età dai 10 ai 300 anni, sono quasi 3.000, di cui 500 di varietà Carboncella e le altre, in parte, Rosciola, Vernina, Coccona (varietà autoctona), Leccino e nuove varietà Picholine.

L'olio, che nasce da questa raccolta, è fruttato, verdognolo, dolce e delicato e conserva i profumi erbacei della vegetazione delle colline vulcaniche del Frascati.

Le carenze di sostanza organica, nell'indagine analitica del suolo, sono state contenute con la trinciatura e l'innaffiamento dei resti di potatura, con il pascolo di greggi nel periodo invernale, con la riduzione delle lavorazioni e seguendo le norme CEE per le produzioni integrate. La resa in olive è di circa 3.000/3.500 kg. olive/ha.

Il frantoio aziendale è un Alfa-Laval a ciclo continuo. La molitura avviene entro 24 ore dalla raccolta e la temperatura degli impasti non supera i 28°C.

Gli oliveti aziendali sono concepiti a forma tradizionale a vaso policonico e viene posta la massima attenzione alle varietà autoctone. L'olio extra vergine di oliva che si ottiene è di alto pregio, con un'acidità che si aggira, secondo le annate, da 0,1 a 0,3%.