46° PARALLELO · MONOVARIETALE

OLIO EVO MONOVARIETALE DI CASALIVA · NOSTRA PRODUZIONE

TRE FOGLIE
OLI D'ITALIA
Gambero Rosso
DIECI ANNI

L'olio è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per non disperdere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipo di raccolta Per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.
Composizione varietale 100% Casaliva.
Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato con striature verdi.
Profumo Fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.
Sapore In armonia il piccante e l'amaro.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- "Carne salada" trentina
- Tagliate e i carpacci di manzo
- Ottimo su salumi e formaggi stagionati
- Bruschette

FORMATI

- 0,1 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,5 l (cartone da 6 pezzi)

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C.

46° PARALLELO · MONOVARIETALE

OLIO EVO MONOVARIETALE DI CASALIVA · NOSTRA PRODUZIONE

PREMI

- **Frantoio dell'Anno 2021**, Gambero Rosso
- **Tre Foglie (dieci anni)**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso
- **Premio Speciale "Grande Olio"**, *Guida agli extravergini*, Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio
- **Gran Menzione**, Sol d'Oro – International Competition
- **Gold Medal**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Best Packaging**, Monocultivar Olive Oil Expo
- **Cinque Gocce**, Bibenda

Per vedere tutti i premi vinti da Frantoio di Riva visita la pagina *www.agririva.it/premi.php* o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

Non contiene allergeni.
Non contiene OGM.

FRANTOIO DI RIVA
ITALIA