



# ULIVA

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENINO



*Eine einzige Olivensorte, Casaliva, die vor der Reife von Hand geerntet und unverzüglich gepresst wird. Ein Öl, das das volle Potenzial unseres Territoriums vermittelt.*

Uliva wird ab der Kampagne 2008/09 produziert und ist unser Aushängeschild mit geschützter DOP Garda Trentino.

### DIE FLASCHE

Eine exklusive Glasform mit dem Markenzeichen Agraria Riva del Garda, von minimalistischem, elegantem Design, ohne Kanten und mit einem von oben nach unten abnehmenden Durchmesser, vollständig made in Trentino.

Ein in das Glas gravierte Zeichen, das die geologischen Besonderheiten des Monte Brione nachahmt, erinnert auch an die Wellen des Gardasees und die Form der Olivenblätter.

### OLIVENHAIN UND MÜHLE

**Ursprungsgebiet** Trentiner Ufer des Gardasees.

**Bodenart** Moränen-Amphitheater des Gardasees, sehr flachgründige Böden, zu Kalk tendierend.

**Seehöhe ü.d.M.** 150–350 m.

**Olivensorten** 100% Casaliva.

**Ernteart** Von Hand.

**Extraktionsmethode** Kaltextraktion mit zweistufigem Dauerzyklus-System.

### SENSORIK

**Farbe** Smaragdgrün mit goldfarbenem klaren Ölrand.

**Geruch** Mittlere Fruchtigkeit mit reiner Grasnote und einem Aromafächer, der die Düfte von grünem Apfel.

**Geschmack** Konsistent, aber harmonisch mit angenehmen Bitter- und Pikantnoten.

**Beurteilung durch den Paneltest** Freisein von Mängeln. Median der Fruchtigkeit ist gleich oder größer als 5.

### ANALYSEDATEN

**Säure** Gesamtgehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure weit unter 0,5% laut Produktionsspezifikation.

**Peroxidzahl** Weit unter 14 mEq O<sub>2</sub>/kg laut Produktionsspezifikation.



# ULIVA

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENINO

---

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- See- und Meeresfisch.
- Carne salada.
- Fleischcarpaccio.

### FORMATE

- 0,1 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,5 l (Karton zu 6 Flaschen)

Die Flaschen sind mit einem Anti-Nachfüll-Verschluss versehen, wie es die geltenden Vorschriften verlangen.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren. Optimale temperatur: 12–18 °C.

### PRÄMIERUNGEN

**Oil Mill of the Year 2021**, Gambero Rosso

**Gold Medal**, Sol d'Oro

**Tre Foglie (zehn Jahre)**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso

**Best DOP/IGP intense fruity**, Flos Olei

**Best Medium Fruity**, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso

**"Grande Olio" Special Award**, *Guida agli Extravergini*, Slow Food

**Cinque Gocce**, Bibenda

**Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio

**Gold Award Winner**, NYIOOC

Um alle von Frantoio di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche [www.agririva.it/DE/preise.php](http://www.agririva.it/DE/preise.php).

Es ist frei von Allergenen und GVO.