ULIVA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENTINO

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, Radieschen, Zichorie und Artischocke mit Mandel- und Pinienkernakzenten unterbricht.

Geschmack Konsistent, aber harmonisch mit angenehmen Bitter- und Pikantnoten; im Finale starke Akzente von schwarzem Pfeffer und einer eleganten mineralischen Note.

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

ULIVA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENTINO

ANALYSEDATEN

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

Peroxidzahl Weit unter 14 mEq O2/kg laut Produktionsspezifikation.

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*.

Es ist frei von Allergenen und GVO.