

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.

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 O₂/kg laut Produktionsspezifikation.

ULIVA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA · DOP GARDA TRENTINO

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: 15-18 °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.