



ULIVA 1111

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENINO



Un nuovo modo di concepire l'olio extra vergine d'oliva DOP Garda Trentino, disponibile in sole 1111 bottiglie numerate. Uliva 1111 mira a raggiungere standard superlativi grazie a un apposito protocollo interno, che regola la selezione e la lavorazione delle materie prime alla base del prodotto.

PROGETTO

Uliva 1111 nasce dal desiderio di creare un prodotto che simboleggi l'amore per la cura e per il dettaglio, e che al contempo racchiuda in sé l'essenza del territorio Garda Trentino.

Dalla cura della pianta alla raccolta del frutto, fino all'estrazione e alla conservazione dell'olio: tutto concorre alla produzione di un extra vergine che punta a far emergere il potenziale della Casaliva nella sua forma più pura. Il packaging di design, pensato per dare risalto allo splendido colore dell'olio e preservarne le caratteristiche, contribuisce a rendere ancora più prezioso questo piccolo gioiello della grande famiglia di Agraria Riva del Garda.

PROTOCOLLO INTERNO DI PRODUZIONE

Materia prima Uliva 1111 vede la luce grazie al lavoro certosino di un gruppo ristretto di soci olivicoltori, che si impegnano a raccogliere le olive secondo le indicazioni dei tecnici di Agraria Riva del Garda. Solo poche piante hanno il privilegio di contribuire alla produzione di Uliva 1111 e tutte appartengono alla Casaliva, cultivar che da secoli è parte integrante del territorio dell'Alto Garda Trentino.

Raccolta Le olive con cui viene prodotto Uliva 1111 vengono raccolte all'inizio della campagna olivicola, nel momento preciso in cui il frutto è in grado di offrire il suo massimo valore. La raccolta avviene con estrema cura per preservare al meglio l'integrità delle olive, che vengono portate in frantoio e frante in tempi brevissimi.

Produzione La frangitura è volta a preservare il più possibile di quanto la natura ha donato al frutto. Il processo è continuo e certificato per l'estrazione a freddo. L'olio ottenuto viene poi filtrato rapidamente e conservato a una temperatura ottimale di 15-18 °C, costantemente protetto dall'ossidazione.

Controllo Il processo di produzione e la qualità dell'olio sono certificati dall'organismo CSQA, soddisfacendo così i rigidi standard imposti dal disciplinare DOP Garda





ULIVA 1111

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENTINO

Trentino. Prima dell'imbottigliamento Uliva 1111 viene analizzato e assaggiato da un panel formato da iscritti all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva: in questo modo vengono garantiti i parametri analitici e organolettici che Agraria Riva del Garda si è prefissata per questo tipo di extra vergine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DATI ANALITICI

Uliva 1111 racchiude in sé tutta l'identità della Casaliva, esaltandone i suoi profumi fruttati e il ventaglio di aromi che la caratterizza.

Oltre ai limiti stringenti dettati dal disciplinare di produzione DOP Garda Trentino, anche internamente sono stati fissati dei riferimenti sia chimici che organolettici per garantire ancora di più le caratteristiche e la qualità del prodotto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Bastano poche gocce di Uliva 1111 per esaltare le sensazioni verdi e speziate tanto diffuse nella cucina

moderna. Uliva 1111 non è solo un ingrediente prezioso, ma anche una filosofia che già molti chef hanno abbracciato per riportare in tavola l'essenzialità delle materie prime e l'autenticità dei sapori.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia all'interno del cofanetto, in un luogo fresco e al riparo da fonti di luce e di calore.

Temperatura ottimale: 15-18 °C.

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla normativa vigente. Questo tipo di chiusura impedisce la manomissione della bottiglia, semplifica l'uso del prodotto e ne riduce lo spreco.

Non contiene allergeni e OGM.

