ULIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENTINO

Un'unica varietà di oliva, la Casaliva, raccolta manualmente in anticipo di maturazione e franta immediatamente. Un olio che trasmette tutte le potenzialità del nostro territorio.

A partire dalla campagna 2008/09, Uliva viene prodotto per essere il nostro olio DOP Garda Trentino di riferimento.

LA BOTTIGLIA

Una forma vetro esclusiva, marchiata Agraria Riva del Garda, dal design minimale, elegante, senza spigolature e con diametro a decrescere dall'alto verso il basso, totalmente made in Trentino.

Un segno inciso nel vetro a mimare le "ciglia" geologiche del Monte Brione, che ricorda le onde del Lago di Garda e la forma delle foglie d'olivo.

OLIVAIA E FRANTOIO

Zona di origine Sponda trentina del Lago di Garda.

Tipologia dei terreni Anfiteatro morenico del Garda, terreni molto superficiali con tendenza calcarea.

Altezza s.l.m. 150–350 m.

Composizione varietale 100% Casaliva.

Tipo di raccolta Brucatura a mano.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Verde smeraldo con unghia dorata di buona limpidezza.

Profumo Fruttato medio con netta sensazione erbacea e un ventaglio aromatico che svela fragranze di mela verde.

Sapore Consistente, ma armonico con sensazione gradevolmente amara e più decisa di piccante.

Valutazione del panel test Assenza di difetto e mediana del fruttato uguale o superiore a 5.

DATI ANALITICI

Acidità Acidità massima totale largamente inferiore a 0,5%, come previsto dal disciplinare di produzione.

Numero perossidi Largamente inferiori a 14 mEq O2/kg, come previsto dal disciplinare di produzione.

ULIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENTINO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pesce di lago e di mare.
- Carne salada (piatto tipico trentino).
- Carpacci di carne.

FORMATI

- 0,1 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 l (cartone da 12 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.

PREMI

Frantoio dell'Anno 2021, Gambero Rosso
Gold Medal, Sol d'Oro
Tre Foglie (dieci anni), *Oli d'Italia*, Gambero Rosso
Migliore DOP/IGP Fruttato Intenso, Flos Olei
Cinque Gocce, Bibenda
Miglior Fruttato Medio, *Oli d'Italia*, Gambero Rosso
Premio Speciale "Grande Olio", *Guida agli Extravergini*, Slow Food
Corona Maestro d'Olio, Maestro d'Olio
Gold Award Winner, NYIOOC

Per vedere tutti i premi vinti da Frantoio di Riva visita la pagina *www.agririva.it/premi.php*.

Non contiene allergeni e OGM.