

# ULIVA 1111

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA TRENINO DOP



Una produzione limitata di 1111 bottiglie di olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino, che raggiunge standard qualitativi superlativi grazie ad un rigoroso protocollo interno di lavorazione.

### PROGETTO

Il segreto della bontà, dell'armonia di colore, profumo e gusto che caratterizza Uliva 1111 sta nel territorio, il Garda Trentino, dal microclima unico: aria mediterranea abbinata al rigore montano. Le olive raccolte a mano, da olivi centenari, vengono separate in singole partite e valutate secondo i rigorosi criteri di eccellenza del prodotto DOP prima di essere spremute a freddo entro quattro ore dalla raccolta. È così che nasce la perfetta armonia di Uliva 1111, frutto e storia di un territorio.

### PROTOCOLLO INTERNO DI PRODUZIONE

**Materia prima** Proviene da olivi preventivamente selezionati, secolari, esenti da malattie, posti nelle zone più soleggiate dell'olivaia, della varietà autoctona Casaliva.

**Raccolta** È rigorosamente manuale, in uno stato di maturazione leggermente precoce e un tempo massimo di quattro ore che intercorre tra il distacco del frutto e la sua frangitura.

**Produzione** Vengono adottati tutti gli accorgimenti per disperdere il meno possibile di quanto ottenuto nel frutto. Il processo è certificato per l'estrazione a freddo.

**Controllo** Il processo di produzione e la qualità dell'olio è certificata da CSQA per il rispetto del disciplinare DOP Garda Trentino e la corrispondenza allo stesso.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore** Verde smeraldo con unghia dorata di buona limpidezza.

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

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



# ULIVA 1111

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA TRENINO DOP

---

**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 da disciplinare di produzione.

**Numero perossidi** Largamente inferiori a 14 mEq O<sub>2</sub>/kg, come previsto da disciplinare di produzione.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pesce di lago e di mare
- Carne salada
- Carpacci di carne

### FORMATI

- 0,25 l
- 0,50 l

**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.

**Non contiene allergeni.**

**Non contiene OGM.**