

IMPERIALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENTINO



Imperiale è l'olio che più rispetta la tipicità del nostro territorio, quello a tradizione olivicola più settentrionale del mondo. In esso la coltura dell'olivo si tramanda da più di duemila anni di generazione in generazione.

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. 100-400 m.

Composizione varietale In maggior parte Casaliva (più del 70%), a seguire Frantoio e in minima parte (2-3%) Leccino.

Tipo di raccolta Per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Dal giallo al verde.

Profumo Fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile alla mandorla verde.

Sapore Nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

Valutazione del panel test Assenza di difetto e rispettoso della tipicità prevista dal disciplinare.

DATI ANALITICI

Acidità Acidità massima totale largamente inferiore allo 0,5%, come previsto da disciplinare di produzione.

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



IMPERIALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · DOP GARDA TRENTINO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Rispettoso dei cibi senza coprire il sapore nemmeno delle pietanze più delicate.

- Pesce di lago.

FORMATI

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,5 l (cartone da 6 pezzi)
- 0,75 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: 15-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.