



## STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

### **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. *Uliva* viene prodotto a partire dalla campagna 2008/09 per essere il nostro olio a Denominazione di Origine Protetta 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 ed 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 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* tipica trentina
- Carpacci di carne



## **IMPERIALE - Olio Extra Vergine di Oliva Dop Garda Trentino**

*Imperiale* è l'olio che più rispetta la tipicità del nostro territorio, ovvero 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** Casaliva maggiore a 80%, Leccino da 1 a 2% .

**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 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**

- Rispettoso dei cibi senza coprire il sapore nemmeno delle pietanze più delicate.
- Pesce di lago.

### **Produttore:**

#### **Agraria Riva del Garda**

Via S. Nazzaro, 4 38066 Riva del Garda (TN) | Tel.: +39 0464552133

[www.agririva.it](http://www.agririva.it) | [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it)

