

## ULIVA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA DOP



PREMI



*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.*



Casaliva



Fruttato medio



150–350 m s.l.m.



Conservare a 12–18 °C



0,10 • 0,25 • 0,50 litri

Ciclo continuo a due fasi  
Estrazione a freddo

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.

# ULIVA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA DOP

---

**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.

Per vedere tutti i premi vinti da Frantoio di Riva visita la pagina [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

**Non contiene allergeni.**

**Non contiene OGM.**

### 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

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 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
- **98 punti su 100**, Flos Olei
- **Cinque Gocce**, Bibenda
- **Miglior Fruttato Medio**, *Oli d'Italia* di Gambero Rosso
- **Premio Speciale "Grande Olio"**, *Guida agli Extravergini* di Slow Food
- **Corona Maestro d'Olio**, Maestro d'Olio