

ULIVA

Olio extra vergine d'oliva DOP

Garda Trentino DOP

Un'unica varietà di oliva, la Casaliva, raccolta manualmente in anticipo di maturazione e franta immediatamente e una rigorosa selezione in frantoio per individuare i migliori prodotti dei nostri Soci, sono i presupposti per trasmettere tutte le potenzialità del nostro territorio in quest'olio.

Uliva viene prodotto a partire dalla campagna 2008/09 per essere il nostro olio a Denominazione di Origine Protetta Garda Trentino di riferimento. È il nostro fiore all'occhiello, un olio moderno, di nuova concezione, la cui robustezza e intensità del fruttato verde stona un po' con la tipicità del territorio, anche se l'armonia e l'equilibrio lo identificano perfettamente. Ogni fase della sua produzione è curata in modo maniacale sia in oliveto che in frantoio per preservare il più a lungo possibile la sua integrità, la sua pulizia e la sua freschezza.

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, ravanello, cicoria e carciofo intervallati da note di mandorla e pinolo.

Sapore: consistente, ma armonico con sensazione gradevolmente amara e più decisa di piccante; ha

un finale ricco con note di pepe nero e un'elegante nota minerale.

Valutazione del Panel Test:

assenza di difetto e mediana del fruttato uguale o superiore a 5.

DATI ANALITICI

Acidità: acidità massima totale espressa in acido oleico largamente inferiore a 0,5%, come previsto da disciplinare di produzione.

Numero perossidi: largamente inferiori a 14 Meq 02/Kg, come previsto da disciplinare di produzione.

ABBINAMENTI

Si tratta di un olio abbastanza robusto, ma delicato, che ben si adatta agli abbinamenti classici con il pesce di lago, ma si sposa meglio con piatti più sostenuti come la nostra carne salada e carpacci di carne o con piatti più complessi a base di pesce di mare.



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.

Varietà di olive: Casaliva.

Tipo di raccolta: brucatura a mano.

Metodo di estrazione: a freddo con impianto a ciclo continuo a tre fasi con risparmio d'acqua.

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24, bottiglie in vetro colorato da 0,25 l in cartoni da 12, bottiglie in vetro colorato da 0,50 l in cartoni da 6.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C (54–56 °F).

PREMI

Per vedere tutti i premi nazionali e internazionali vinti da Uliva, visita la pagina

www.agririva.it/premi.php.

