

46° PARALLELO

Olio extra vergine d'oliva Biologico

Purezza naturale
Biologico

Il 46° parallelo delimita settentrionalmente la zona a tradizione olivicola posta più a Nord a livello mondiale.

Agraria Riva del Garda ha iniziato nel 2007 ad orientarsi verso produzioni biologiche, partendo proprio dal frantoio e da alcuni Soci olivicoltori motivati da ideali propri. Frantoio di Riva ha ottenuto la certificazione biologica nel 2008 ed il percorso di conversione dei primi oliveti si è concluso nel 2010, anno in cui è stato prodotto anche il primo olio biologico. L'olivicoltura biologica è aiutata dalle particolari condizioni climatiche che ostacolano lo sviluppo delle principali malattie dell'olivo ed al contestuale utilizzo diffuso di sistemi di difesa di tipo biologico, come le trappole per la mosca olearia, il fitofago più temuto dagli olivicoltori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con evidenti riflessi verdi

Odore: fruttato medio con belle note fresche che richiamano l'erba tagliata, anche amara come la rucola, e la mandorla verde.

Sapore: decisamente armonico ed equilibrato, con note amare evidenti, ma non fastidiose, e piccanti più pronunciate.

Lunga la persistenza delle sensazioni piacevoli in bocca.

PROPRIETÀ SALUTISTICHE

Vista la similarità con il latte materno e il plusvalore del processo produttivo biologico, l'olio extravergine di oliva bio è particolarmente indicato per:

- i lattanti in fase di svezzamento, la prima infanzia e i bambini;
- chi ha difficoltà nutrizionali fra cui le persone debilitate ed anziane;
- coloro che presentano intolleranze alimentari e allergie;
- tutti quelli che fanno del biologico uno stile di vita nel rispetto dell'ambiente.

ABBINAMENTI

Ottimo ingrediente della dieta mediterranea per la sua capacità di impreziosire anche i cibi più delicati, senza coprirne il sapore, dalle verdure crude ai piatti di pesce. Le dosi consigliate sono da due a tre cucchiaini al giorno, a seconda della massa corporea e dell'attività fisica, da assumere durante i pasti principali.

Per lo sportivo o per chi segue diete specifiche è opportuno valutare una personalizzazione.



OLIVAIA E FRANTOIO

Tipologia dei terreni: molto superficiali, di medio impasto e con tendenza calcarea.

Altezza s.l.m.: 150 – 400 m.

Varietà di olive: l'olio è una sapiente combinazione di varie cultivar raccolte e lavorate precocemente insieme, in prevalenza Frantoio.

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 tre fasi con risparmio d'acqua.

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24 e da 0,50 l in cartoni da 6.
Bag in box da 3 l e pouch up da 1,5 l.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Temperatura ottimale:
12-18°C (54-64°F).

PREMI

SOL d'Oro Verona
Los Angeles Extra Virgin Olive Oil
Der Feinschmecker
Concorso Oleario AIPO
Concorso L'Oro d'Italia
Bibenda L'olio
Merum
Premio BIOL
Oli d'Italia del Gambero Rosso
Maestro d'olio



0,50 l 0,10 l