

ULIVA
millecentoundici
1111
Olio extra vergine d'oliva Dop

Garda Trentino Dop

Selezione di olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino in sole 1111 bottiglie numerate. Uliva 1111 è una produzione limitata di olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino, che raggiunge standard qualitativi superlativi grazie ad un rigido protocollo interno di lavorazione.

PROGETTO

Il segreto della bontà, dell'armonia di colore, profumo e gusto che caratterizza Uliva 1111 sta nel territorio, il Garda Trentino, dal microclima unico: aria mediterranea abbinata al rigore montano. Le olive raccolte a mano, da olivi centenari, vengono separate in singole partite e valutate secondo i rigidi criteri di eccellenza del prodotto DOP prima di essere spremute a freddo entro 4 ore dalla raccolta. E' così che nasce la perfetta armonia di Uliva 1111: capolavoro di artigianalità e design, locale e globale insieme, semplice e prezioso, intenso e affascinante, frutto e storia di un territorio. Trasparenza che ne esalta l'essenza. L'obiettivo d'eccellenza qualitativa implica la possibilità, in certe annate, di non avere la selezione di extravergine DOP Garda Trentino necessaria. La quantità prodotta sarà quindi variabile, ma non potrà comunque mai superare le 1111 bottiglie annue per ogni formato proposto

PROTOCOLLO INTERNO DI PRODUZIONE

1. Materia prima

Proviene da olivi preventivamente selezionati, secolari, esenti da malattie, posti nelle zone più soleggiate dell'olivaia, della varietà autoctona Casaliva.

1.1. Raccolta

E' rigorosamente manuale, in uno stato di maturazione leggermente precoce e con un tempo massimo di 4 ore che intercorre fra il distacco del frutto e la sua frangitura.

1.1.1. Produzione

Vengono adottati tutti gli accorgimenti per disperdere il meno possibile di quanto ottenuto nel frutto. Il processo è certificato per l'estrazione a freddo.

1.1.1.1. Controllo

Il processo di produzione e la qualità dell'olio è certificata da CSQA per il rispetto del disciplinare DOP Garda Trentino e la corrispondenza allo stesso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ULIVA 1111 - olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino - racchiude in sé tutta la freschezza del frutto da cui proviene: si distingue per l'armonia nel suo complesso, per l'eleganza dei profumi all'olfatto e al retrogusto, per l'equilibrio al gusto dei sentori amari e piccanti.



Uliva 1111 si distingue per l'eleganza e l'armonia delle sue componenti durante tutto l'assaggio e la piacevolezza con cui invita a essere consumato.

Odore: note ampie e di media intensità su un affascinante intreccio che spazia dall'erba di un prato sfalciato, alla mela, dalla mandorla verde, al carciofo.

Sapore: equilibrio fra la sensazione inizialmente dolce e poi piacevolmente amara e piccante. Rilascia a lungo i suoi aromi al palato con una bella sensazione di pulizia nel finale.

FORMATI

Bottiglie in vetro di Boemia soffiato a mano da 0,50 l e 0,25 l in confezioni pregiate Bottiglia da 0,10 l, accompagnata da un libro d'arte.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

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

