

GENNAIO 2023



SAPORINEWS.COM (WEB)

SAPORI

Pagina

Foglio 1/3



c







sinonimo di olio di qualità

by sbei



L'azienda trentina Agraria Riva del Garda nasce nel 1926 e da allora produce olio extravergine di altissima qualità.

Ad oggi conta sulla sinergia di circa 300 soci, 80 dei quali che dedicano la loro opera esclusivamente alla coltura degli olivi.

L'attività della cooperativa punta molto sulla tradizione, combinata alla continua ricerca sul campo, e sull'innovazione.

Un "laboratorio" dove tutti collaborano per dare al consumatore un prodotto sempre al top della qualità.

La produzione d'eccellenza di Agraria Riva del Garda si basa su **pregiati** oli extravergini, vini selezionati e spumanti trentodoc.

Inoltre, nel rinnovato **punto vendita "Corte del Tipico"** vengono offerte raffinatezza e ruralità, con visite guidate e degustazioni, e il meglio dei sapori tipici locali.

L'olio come vero oro verde

ARTICOLI RECENTI



Western Australia: sono di moda i ristoranti a cielo aperto

⊙ 01/2023 📮 0



Ski Wine Ambassador, il progetto dell'Alta Badia

⊙ 01/2023 🖳 0



Decalogo del cappuccino perfetto,10 regole da seguire

⊙ 01/2023 📮 0



Cotechino e Zampone Modena IGP per il Cenone di Capodanno

⊙ 12/2022 및 0



Bosca: per le feste due proposte pétillant

⊙ 12/2022 및 0

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad



SAPORINEWS.COM (WEB)

Pagina

Foglio 2/3



Oggi l'Agraria rappresenta circa il 65% della produzione dell'olio di oliva del Garda. **80.000 ulivi distribuiti su circa 230 ettari di terreno** in un territorio dalle caratteristiche uniche. Il microclima che caratterizza il 46° parallelo consente di produrre pregiati nettari extravergini dalla caratteristiche inimitabili.

I prodotti finali ottenuti da queste spremiture raggiungono standard qualitativi elevatissimi e ogni anno vengono premiati a livello nazionale e internazionale.

Una produzione d'eccellenza

Una produzione, quella dell'olio di oliva di qualità, che trova la sua certificazione quasi 25 anni fa. Nel 1998 Agraria Riva del Garda fu il primo frantoio a produrre l'extravergine a marchio Dop Garda Trentino.

Quello di Agricola Riva del Garda è un olio pregiato e molto apprezzato. Grazie alle sue peculiari caratteristiche, quali il suo sapore fruttato, sapido e armonico, dolce e fragrante, sta riscuotendo un sempre maggiore successo nelle cucine di importanti chef nazionali. Un importante riconoscimento per l'alto livello qualitativo delle produzioni della cooperativa.

La produzione dell'extravergine viene proposta in diverse linee, per venire incontro ai gusti di più consumatori.

I DOP Uliva, Uliva 1111 e Imperiale, la linea 46° Parallelo nelle versioni Bio, Monovarietale e Blend, la Linea 1926 (DOP, Bio e standard), l'Italico (Bio e standard, un olio selezionato e commercializzato da Frantoio di Riva).

Non mancano le **Special Edition**, prodotti particolari come il **Mosto d'olio non filtrato**, disponibile solo pochi mesi all'anno, e l'olio piccante Peperò, dove olive e peperoncini vengono franti insieme.

Le due top di gamma di Agraria Riva del Garda

Uliva 1111 è la produzione d'élite della cooperativa, una produzione dei 1.111 bottiglie, numerate e imbottigliate a mano, dalla confezione accattivante e di design. Un olio di un limpido e sorprendente verde smeraldo.

La qualità superiore di questo olio è raggiunta grazie a dei rigidi protocolli in fase di lavorazione, dalla raccolta sul campo della varietà Casaliva all'imbottigliamento.

Uliva Dop Garda Trentino è l'altra punta di diamante della produzione. Dal 2009 si colloca ai vertici della produzione mondiale.



182263

esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn



SAPORINEWS.COM (WEB)

Pagina

Foglio 3/3



ununu ocostamna it

Realizzato utilizzando esclusivamente olive della varietà locale Casaliva, raccolte ad uno stadio di maturazione precoce e immediatamente frante.

La qualità superiore delle olive si rispecchia tutta nell'olio, dotato di notevole freschezza e fragranza.

La linea speciale di Agraria Riva del Garda 46° parallelo

La produzione di Agraria Riva del Garda rende disponibili anche altri tipologie di olio sempre di altissima qualità, Il Monovarietale Casaliva, Il Biologico e il Blend.

Il Monovarietale Casaliva è prodotto solo con olive dell'omonima varietà, il Biologico segue i più rigidi parametri dettati dal protocollo bio e il Blend è realizzato con una sapiente combinazione di differenti varietà di olive.

Queste varietà vengono imbottigliate in bottiglie accattivanti e colorate con un processo che garantisce la protezione totale degli oli dai raggi solari. Questo fa sì che il prodotto mantenga nel tempo tutte le qualità organolettiche che lo caratterizzano.

Non solo produzione ma anche ricerca e sviluppo

La cooperativa non si dedica solamente alla produzione, ma abbraccia tutti quei progetti che possono migliorare la qualità e la produzione dei diversi oli e delle olive del territorio. Nel corso degli anni sono stati portati avanti progetti legati al territorio e alle produzioni locali con il filo conduttore della salvaguardia della filiera del prodotto.

I più importanti sono il **progetto Uliva Gis e il progetto Casaliva**.

Uliva Gis è una piattaforma telematica che fornisce le indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione passando per la difesa antiparassitaria, fino alla raccolta e alla concimazione.

Il **progetto Casaliva** ha come target quello di valorizzare al massimo, anche a livello economico e d'immagine, l'oliva regina del territorio con le sue caratteristiche uniche. Un lavoro fatto di registri di qualità, documentando la filiera produttiva e stabilendo standard di produzione d'eccellenza.

All'Agraria Riva del Garda è importante anche la sostenibilità. Durante le diverse fasi di lavorazione ogni scarto viene lavorato in maniera intelligente. Tutti i sottoprodotti vengono usati per produrre materiali riutilizzabili.

Nel frantoio vengono prodotti anche sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico.





destinatario, non riproducibile

esclusivo del







Venerdì 13 Gennaio 2023 - Aggiornato alle 15:46

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV













SU I VINI DI WINENEWS

HOME - CANTINA - SU I VINI DI WINENEWS

Cantina di Riva, Doc Trento Pas Dosé Brezza Riva Riserva 2018

13 GENNAIO 2023, ORE 15:32









in







2018

Chardonnay

BOTTIGLIE PRODOTTE:

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 32,00

Agraria Riva del Garda

PROPRIETÀ:

cooperativa di soci produttori

Furio Battelini

Trento













Cantina di Riva, insieme al Frantoio di Riva, fa parte dell'Agraria Riva del Garda, progetto nato all'inizio del '900 per supportare l'agricoltura nella valle dell'Alto Garda, particolare zona del Trentino alpino baciata dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso e limoso nel fondovalle, calcarei a salire). Oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Cavit e raccoglie 300 soci che coltivano terreni fra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro,





www.ecostampa.it

Nago-Torbole, Tenno e Val di Ledro. Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione di spumanti. Sono 5 le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc e chiamate Brezza Riva, in onore delle fortunate e costanti correnti che attraversano la valle, alternandosi: l'Ora del Garda, che soffia da sud a nord, e il Pelèr, che soffia in direzione contraria. Il Pas Dosé Riserva è composta da Chardonnay coltivato nella zona di Tenno, a circa 400 metri di altezza e l'annata 2018 ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature, con una buona componente acida, a inizio settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere: ne risulta uno spumante rotondo e intenso nei profumi e nei sapori di vaniglia, burro, cedro e fiori bianchi, astringente in bocca e lievemente amaricante nel finale.

(ns)

Copyright © 2000/2023

TAG: CANTINA DI RIVA, PAS DOSE, TRENTODOC





















Pagina

Foglio 1 / 2







Meteo Trentino



Stampa digitale on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



Ristoranti



Agraria Riva del Garda mette in scena il 21 febbraio alle ore 20:30 un appuntamento speciale, con la partecipazione del sommelier Antonio Garofolin, in cui il Merlot sarà il protagonista assoluto.

Il 21 febbraio, in una speciale serata di degustazione, scopriremo la grandezza di questo celebre vino dalle molteplici note.

La serata sarà condotta da Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI, e dallo staff esperto di Agraria Riva del Garda.

Verranno degustati vari Merlot provenienti dalle regioni più vocate d'Italia, tra cui sarà presente il nostro merlot Crèa.

Durante questa esperienza potrai capire al meglio la capacità di questo vitigno di esprimere il territorio in cui cresce.

Il tutto, naturalmente, in abbinamento alle eccellenti tipicità locali dello Store di Agraria Riva del Gardal

L'iscrizione alla serata è obbligatoria entro le ore 23:30 di lunedì 20 febbraio e può essere effettuata solamente online

Per iscriversi, cliccare sull'immagine che segue.



9	KIPI	<i>oauz</i>	ione	riser	vata	

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)					
totale: visualizzati:					
totale. Visualizzati.					
Invia il tuo commento 🖻					
Il tuo nome:					
La tua e-mail:					
Il tuo sito web:					
Aggiungi i tuoi commenti:					

	. 3
Image:	74 174 7 74 148 d 25
Code:	



Meteo Alto Adige



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Film a Bolzano



Pagine Gialle



Le Rubriche

	PENSIERI, PAROLE, ARTE
3	di Daniela Larentis





Pagina

Foglio 1 / 4





22-01-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 2 / 4



Pagina

Foglio 3 / 4











Pagina

4/4 Foglio



Stampa digitale on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



Ristoranti







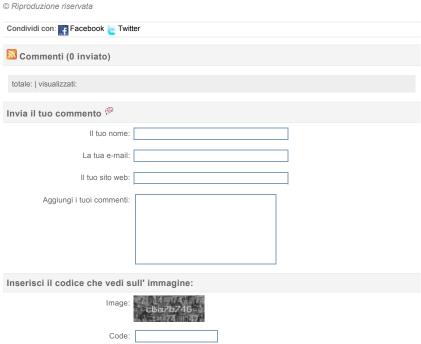


Dopo due anni di stop a causa della pandemia è tornata a svolgersi oggi la Festa del Broccolo di Torbole. È intervenuto anche il presidente della Provincia autonoma Maurizio Fugatti. «C'è voglia di ripartenza e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello, – le sue parole. – Un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio.»

L'appuntamento gastronomico ha richiamato sin da metà mattina centinaia di persone, che hanno potuto degustare lo speciale menu a base di broccolo di Torbole (oltre 1.000 i coperti durante la giornata) e acquistare l'ortaggio e altri prodotti direttamente dai produttori locali. Il presidente, insieme al sindaco di Nago Torbole, Gianni Morandi, al presidente del Comitato Broccolo di Torbole, Francesco Mandelli e alle autorità locali, ha visitato gli stand e gli spazi allestiti lungo il porticciolo del paese e in piazza Lietzman.

All'insegna dei prodotti locali il menu proposto: l'orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio EVO del Garda, fagottino alle mele trentine, vino dell'Agraria Riva del Garda.

La realizzazione dell'appuntamento è stata possibile grazie alla collaborazione e all'impegno delle tante associazioni del paese, Comitato del broccolo di Torbole, Consorzio Cento, la locale sezione dell'Associazione nazionale degli Alpini. Associazione Galeeando, il Comitato Sbigolada Torbolana, e al sostegno del Comune di Nago Torbole, Slow Food, Confcommercio, Garda Dolomiti, Cassa Rurale AltoGarda Rovereto, Agraria Riva del Garda, Mokamo.





Film a Bolzano



riproducibile.

destinatario, non

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa

Pagine Gialle





Le Rubriche







Submit

AGENZIAGIORNALISTICAOPINIONE.IT

Pagina

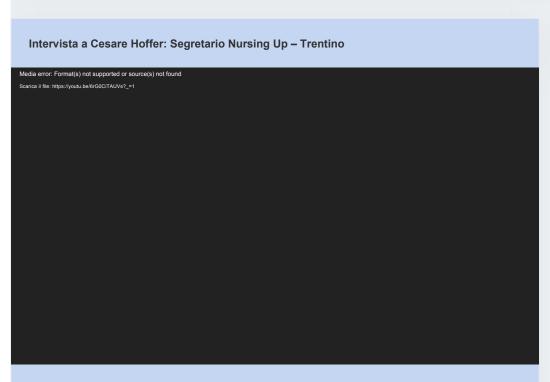
Foglio 1 / 2







HOME CONTATTI DONAZIONI VIDEO CHI SIAMO









PAT * FESTA BROCCOLO – TORBOLE (TN): FUGATTI, « 1.000 I COPERTI DURANTE LA GIORNATA, C'È VOGLIA DI RIPARTENZA »

🖂 E-mail 🔒 Stampa

😝 Facebook 💆 Twitter 🛅 LinkedIn

① 17.01 - domenica 22 gennaio 2023

Oggi l'evento insieme ai produttori del presidio Slow Food. Il presidente Fugatti alla Festa







182263



AGENZIAGIORNALISTICAOPINIONE.IT

Pagina

2/2 Foglio



del broccolo di Torbole. Dopo due anni di stop a causa della pandemia è tornata a svolgersi oggi la Festa del Broccolo di Torbole. È intervenuto anche il presidente della Provincia autonoma Maurizio Fugatti. "C'è voglia di ripartenza e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello – le sue parole – . Un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio".

L'appuntamento gastronomico ha richiamato sin da metà mattina centinaia di persone, che hanno potuto degustare lo speciale menu a base di broccolo di Torbole (oltre 1.000 i coperti durante la giornata) e acquistare l'ortaggio e altri prodotti direttamente dai produttori locali. Il presidente, insieme al sindaco di Nago Torbole, Gianni Morandi, al presidente del Comitato Broccolo di Torbole, Francesco Mandelli e alle autorità locali, ha visitato gli stand e gli spazi allestiti lungo il porticciolo del paese e in piazza Lietzman.

All'insegna dei prodotti locali il menu proposto: l'orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio EVO del Garda, fagottino alle mele trentine, vino dell'Agraria Riva del Garda.

La realizzazione dell'appuntamento è stata possibile grazie alla collaborazione e all'impegno delle tante associazioni del paese, Comitato del broccolo di Torbole, Consorzio Cento, la locale sezione dell'Associazione nazionale degli Alpini, Associazione Galeeando, il Comitato Sbigolada Torbolana, e al sostegno del Comune di Nago Torbole, Slow Food, Confcommercio, Garda Dolomiti, Cassa Rurale AltoGarda Rovereto, Agraria Riva del Garda, Mokamo.

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA







Articoli correlati















182263



riproducibile.

nou



Home

Notizie

Telegarda 🗸

Rivista mensile

Webcam LIVE





CHI SIAMO













Distribuite mille porzioni alla Festa del broccolo di Torbole

Redazione 22/01/2023 ② 2 min







Dopo due anni di stop a causa della pandemia è tornata a svolgersi domenica 22 gennaio la Festa del Broccolo di Torbole.





Appuntamenti

uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LABUSA.INFO

Pagina

Foglio 2/2



L'appuntamento gastronomico ha richiamato sin da metà mattina centinaia di persone, che hanno potuto degustare lo speciale menu a base di broccolo di Torbole (oltre 1.000 i coperti durante la giornata) e acquistare l'ortaggio e altri prodotti direttamente dai produttori locali.

All'insegna dei prodotti locali il menu proposto: l'orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio EVO del Garda, fagottino alle mele trentine, vino dell'Agraria Riva del Garda

La realizzazione dell'appuntamento è stata possibile grazie alla collaborazione e all'impegno delle tante associazioni del paese, Comitato del broccolo di Torbole, Consorzio Cento, la locale sezione dell'Associazione nazionale degli Alpini, Associazione Galeeando, il Comitato Sbigolada Torbolana, e al sostegno del Comune di Nago Torbole, Slow Food, Confcommercio, Garda Dolomiti, Cassa Rurale AltoGarda Rovereto, Agraria Riva del Garda, Mokamo.

È intervenuto anche il presidente della Provincia autonoma Maurizio Fugatti. "C'è voglia di ripartenza e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello - le sue parole - Un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio". Il presidente, insieme al sindaco di Nago Torbole, Gianni Morandi, al presidente del Comitato Broccolo di Torbole, Francesco Mandelli e alle autorità locali, ha visitato gli stand e gli spazi allestiti lungo il porticciolo e in piazza Lietzmann.



DLORISTCRISTINA

ARCO (TN) • Via S. Caterina, 78 sopra al Supermercato Poli

AVOUN APERTURA! PARRUCCHIERE UOMO · DONNA







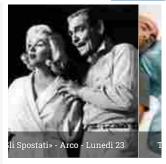


Articoli correlati









O - auditorium Palazzo dei RIV ni - ore 21:00 Cineforum: «Gli Con stati» del 1961 Lunedì Spe ma Rassegna "Sessant'anni Els ta Marilyn" Ingresso con la drai era Fic (sottoscrivibile la Pint della [...] Lor cons

Necrologi





il Dolomiti

Il tunnel da 5 chilometri dovrà collegare due Comuni che [...]



Olimpiadi 2026, mentre il Trentino perde le gare a Pinè [...]



Sui menù dei ristoranti altoatesini sarà obbligatorio [...]

Contenuto sponsorizzato

Dopo la debacle olimpica Fugatti ospite alla Festa del Broccolo di Torbole

Mentre venerdì è stata ufficializzata la figuraccia internazionale che ha visto il Trentino sugli scudi per aver perso tutte le gare di pattinaggio delle prossime Olimpiadi oggi il presidente è andato a Torbole per partecipare alla festa ripartita dopo due anni di pandemia



Pubblicato il - 22 gennaio 2023 - 18:03

Condividi

TRENTO. Il presidente Maurizio Fugatti dopo la clamorosa debacle rimediata con l'esclusione di Piné dalle Olimpiadi del 2026, che ha messo a nudo quanto sia in difficoltà la politica della Giunta leghista che di fatto incassa un concerto di Vaso Rossi in questa legislatura ma chiude con un bilancio davvero misero in termini di sviluppo e progresso del territorio, oggi era l'ospite d'onore della Festa del Broccolo di Torbole.

Dopo **due anni di stop a causa della pandemia** è tornata, infatti, a svolgersi la tradizionale kermesse gardesana. "C'è voglia di ripartenza - ha detto Fugatti - e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello. Un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio".

L'appuntamento gastronomico ha richiamato sin da metà mattina centinaia di



Edizione del 21 gennaio 2023

Telegiornale 21 gen 2023 - ore 22:21

Contenuto sponsorizzato



ANNUNCI →

destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa



CERCASI

Tempo pieno

CERCASI TECNICO

Tempo pieno



VAI ALLA HOME →

Addio Olimpiadi a Pinè, l'ex presidente Rossi: "I dubbi del Cio già da mesi: grave perché la Provincia non hanno detto la verità al Comune e ai cittadini'



POLITICA 22 gennaio - 17:40



www.ecostampa.it

persone, che hanno potuto degustare lo speciale menu **a base di broccolo di Torbole (oltre 1000 i coperti durante la giornata)** e acquistare l'ortaggio e altri prodotti direttamente dai produttori locali.

Il presidente, insieme al sindaco di Nago Torbole, **Gianni Morandi**, al presidente del Comitato Broccolo di Torbole, **Francesco Mandelli** e alle autorità locali, ha visitato gli stand e gli spazi allestiti lungo il porticciolo del paese e in piazza Lietzman. All'insegna dei prodotti locali il menu proposto: **l'orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio EVO del Garda, fagottino alle mele trentine, vino dell'Agraria Riva del Garda**.

La realizzazione dell'appuntamento è stata possibile grazie alla collaborazione e all'impegno delle tante associazioni del paese, Comitato del broccolo di Torbole, Consorzio Cento, la locale sezione dell'Associazione nazionale degli Alpini, Associazione Galeeando, il Comitato Sbigolada Torbolana, e al sostegno del Comune di Nago Torbole, Slow Food, Confcommercio, Garda Dolomiti, Cassa Rurale AltoGarda Rovereto, Agraria Riva del Garda, Mokamo.

L'ex presidente Ugo Rossi: "La Provincia era a conoscenza della situazione ma le carte erano 'confidenziali': si è scelto di non dire la [...]

"Oggi la montagna è diventata la palestra degli sportivi e il set fotografico degli influencer", l'alpinista 80enne Nicolini: "Camminare un tempo era un'avventura"



MONTAGNA 22 gennaio - 16:08 Remo Nicolini è stato testimone dei cambiamenti della montagna, dei suoi alpinisti e dei rifugi che la abitano: "Un tempo salire in quota era [...]

Giovane rider aggredito da un automobilista in pieno centro a Rovereto, il sindaco: "Grave episodio, non c'è giustificazione. Ora si identificherà il colpevole"



CRONACA 22 gennaio - 13:02 Il ragazzo, che stava facendo consegne a domicilio per Glovo, sarebbe stato fatto cadere dalla sua bicicletta. Dopo la chiamata al 112, sono [...]

Contenuto sponsorizzat



ARCHIVIO →



SPORT 22 gennaio - 17:15

IL VIDEO. Sesso a bordo strada durante il Rally di Montecarlo: la scena illuminata dai fari del pilota Serderidis



destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad



Gazzetta delle Valli

BULFERETTI HOTEL

News dalle Valli Lombarde e Trentine







OMMITTENTE DAVIDE

Festa del broccolo di Torbole

domenica, 22 gennaio 2023

QUANDO:

22 gennaio 2023@17:45-18:45

Europe/Rome Fuso orario

sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio".

Dopo due anni di stop a causa della pandemia è tornata a svolgersi oggi la Festa del Broccolo di Torbole. È intervenuto anche il presidente della Provincia autonoma Maurizio Fugatti. "C'è voglia di ripartenza e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello – le sue parole – . Un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre

L'appuntamento gastronomico ha richiamato sin da metà mattina centinaia di persone, che hanno potuto degustare lo speciale menu a base di broccolo di Torbole (oltre 1000 i coperti durante la giornata) e acquistare l'ortaggio e

altri prodotti direttamente dai produttori locali.

Il presidente, insieme al sindaco di Nago Torbole, Gianni Morandi, al presidente del Comitato Broccolo di Torbole, Francesco Mandelli e alle autorità locali, ha visitato gli stand e gli spazi allestiti lungo il porticciolo del paese e in piazza Lietzman.

All'insegna dei prodotti locali il menu proposto: l'orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio EVO del Garda, fagottino alle mele trentine, vino dell'Agraria Riva del Garda.

La realizzazione dell'appuntamento è stata possibile grazie alla collaborazione e all'impegno delle tante associazioni del paese, Comitato del broccolo di Torbole, Consorzio Cento, la locale sezione dell'Associazione nazionale degli Alpini, Associazione Galeeando, il Comitato Sbigolada Torbolana, e al sostegno del Comune di Nago Torbole, Slow Food, Confcommercio, Garda Dolomiti, Cassa Rurale AltoGarda Rovereto, Agraria Riva del Garda, Mokamo.













destinatario, non riproducibile.

esclusivo del

osn

ad



Pagina

Foglio 1/9



esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad



25-01-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

2/9 Foglio



fare il formaggio

Presentati gli ultimi gioielli della Cantina Frantoio di Riva: lo spumante Pas Dosé Farmacie di turno BZ

25-01-2023

LADIGETTO.IT (WEB)

Pagina

Foglio 3/9



Riserva 2018. il Sauvignon Blanc bio «Dòs de Nòa» e il Rosso bordolese «Gère»



Meteo Trentino



Stampa digitale on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



Ristoranti









Il direttore della Cantina Massimo Fia con l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchensteiner.

Il Lago di Garda è famoso in Italia e nel mondo per quel clima mediterraneo, dolcissimo, che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo «Italienische Reise» (Viaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del Benàco.

«Kennst du das Land wo die Zitronen blühn» (Conosci il Paese dove fioriscono i limoni?) scrisse.

Lo scrittore tedesco fu colpito in particolare dal Sommolaco «a piè de l'Alpe», di dantesca memoria: Torbole, Arco, Riva. Località oggi famose poichè grazie alle particolari condizioni climatiche, da tempo immemorabile, qui si coltiva la vite e cresce rigoglioso anche l'olivo.

Vino e olio, dunque, due prodotti che affiancano un'economia legata prevalentemente al turismo.



La sede della Cantina Frantoio Agraria di Riva del Garda.

Il vino e l'olio i prodotti simbolo, fiore all'occhiello della cooperativa

Questi due prodotti, il vino e l'olio, sono il vanto della Cantina e del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda, cooperativa che sta per festeggiare i 100 anni di vita.

Nata agli inizi del secolo scorso per supportare l'agricoltura nel comprensorio trentino dell'Alto Garda, territorio alpino baciato dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso nel fondovalle, calcareo in quota), l'Agraria di Riva oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Càvit e raccoglie 300 soci che coltivano i terreni compresi tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Valle di Ledro.



Meteo Alto Adige

FIRMIAMO LA PETIZIONE

Per fermare le violenze di Stato in Iran



riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Film a Bolzano



Pagine Gialle



PER LA TUA **PUBBLICITÀ**



Pagina

Foglio 5 / 9





Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche. La Cantina è dotata delle più moderne tecnologie al pari degli impianti all'avanguardia (Pieralisi) del Frantoio per la frangitura, l'estrazione e la separazione delle olive raccolte con sistemi tradizionali da un centinaio di famiglie che curano amorevolmente un patrimonio di oltre 85 mila piante distribuite sul territorio.



Pagina

Foglio 6 / 9









di Maurizio Panizza

RISTORANTE

BED & BREAKFAST

Stampa online

vo Portale delle Ili Trentine

iovivobene

Jnder I renta

ENOTECA



DIALETTO E TRADIZIONE di Cornelio Galas



di Davide Bruana



GIOVANI IN AZIONE di Astrid Panizza



NELLA BOTTE PICCOLA. di Gianni Pasolini



GOURMET di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO







di Mauro Marcantoni

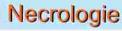
ROVERETO



di Paolo Farinati

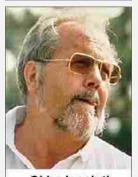


I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande



Come fare una necrologia su L'Adigetto.it





Ci ha lasciati **SERGIO GOLSER** Aveva 88 anni



Dagli spumanti Trentodoc metodo classico ai vini bianchi e rossi

Il 65% della produzione viticola della Cantina di Riva si concentra - dicevamo - sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione degli spumanti.

Cinque le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc proposte con l'etichetta Brezza Riva, in onore dei venti e delle correnti che attraversano la valle, alternandosi lungo il corso della giornata: l'Ora del Garda, che soffia da Sud a Nord, e il Pelèr, che soffia in direzione

L'ultimo nato, fiore all'occhiello della Cantina, è il Pas Dosé Riserva 2018, un Blanc de Blancs in purezza, vinificato con le uve Chardonnay coltivate nei vigneti della zona di Tenno, a 400 metri di

La vocazionalità della zona (calcarea) consente di ridurre al minimo gli interventi agronomici. La vendemmia 2018 (rigorosamente a mano per garantire l'integrità dei grappoli) ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature e integre, con una buona acidità, il 4 di settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere francese.

La parte fermentata in barrique è rimasta, con batonnage settimanali, fino alla preprarazione della cuvée per il tiraggio in primavera. Il vino base è stato assemblato nel maggio 2019 ed è stato imbottigliato il 24 maggio. Dopo una permanenza di 36 mesi sui lieviti, il 1 giugno 2022 l'enologo della Cantina Furio Battelini e il direttore dell'Agraria Massimo Fia hanno dato il benestrare per la sboccatura, rito che conclude il lungo iter degli spumanti metodo classico come previsto dal disciplinare del Trentodoc.



La Riserva 2018, spumante di rara intensità nei profumi e nei sapori

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, bouquet fragrante di fiori bianchi, in bocca questo Pas Dosé Riserva 2018 rivela una straordinaria intensità di sapori: pesca, agrumi,

Elegante, armonico in tutte le sue componenti, sapido con un finale leggermente amaricante. In conclusione: piacevolissimo.



osn ad Ritaglio stampa

riproducibile.

nou

destinatario,

del

esclusivo

Per quanto riguarda gli abbinamenti si presta per accompagnare un piatto di spaghetti con la

.'Adigetto.it

Segui la Pagina

Altra chicca: il Dòs de Nòa Sauvignon Blanc 2021 biologico

Dell'annata 2018 sono state prodotte 2.668 bottiglie. Prezzo allo scaffale: 32 euro.

bottarga o una tartare di pesce aromatizzata agli agrumi.

Altra chicca della Cantina di Riva, presentata nei giorni scorsi all'Enoteca dell'Agraria, anfitrione il sommelier Andrea Caschili, è il Sauvignon Blanc Biologico 2021 affinato in barrique e tonneau francesi.

Giallo paglierino carico, al naso è un'esplosione di sfumature floreali (sambuco), vegetali (ortica) e aromatiche con prevalenza di agrumi (pompelmo rosa in particolare) e piacevoli note tostate di nocciola e mandorla con un finale vanigliato.

In bocca è equilibrato, piacevolmente sapido, con una lunga persistenza aromatica sorretta da una struttura importante.



Versatile in tavola: con il pesce e con le ricette tradizionali dell'entroterra

Straordinariamente versatile, il «Dòs de Noa» può accompagnare non solo alcuni piatti ricercati di pesce (di lago e di mare: filetti di lavarello in agrodolce, tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del Cantabrico), ma anche molte ricette della tradizione dell'entroterra gardesano: ad esempio il coniglio pancettato o il roast beef di agnello con crema di topinambur.

«Il Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda, – ha spiegato Furio Battelini, enologo e direttore tecnico della Cantina di Riva. – Con la sua modernità, questo Sauvignon Blanc in purezza rispecchia il meglio del territorio dalle caratteristiche uniche e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina.» La produzione di questo Sauvignon Blanc biologico è limitata e va ad aggiungersi alla

prestigiosa linea «Le Selezioni».

Dell'annata 2021 sono state prodotte 2.933 bottiglie.

non riproducibile.

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Pagina

Foglio 9/9





II «bordolese» Gère Rosso: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

Tra i vitigni a bacca rossa non poteva mancare un classico bordolese vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Merlot. Le «gère» in dialetto trentino sono quei terreni ghiaiosi e ricchi di ciottoli che favoriscono un buon drenaggio ed evitano ristagni d'acqua.

Su questi terreni i vigneti raggiungono una maturazione delle uve ottimale. Queste tre varietà vengono vinificate separatamente e poi assemblate in proporzione variabile (taglio) per esaltare al massimo le caratteristiche del vino che è stato affinato per un anno, una parte in serbatoi di acciaio e una parte in barrique e tonneau di rovere francese.

All'imbottigliamento (13 ottobre 2021) è seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia: 24 mesi.

Il vino si presenta con uno splendido colore rosso rubino, mentre al naso offre un ventaglio di profumi eleganti, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese.

Il bouquet spazia dal floreale al fruttato (amarena, more, confetture) con delle intriganti note speziate: pepe nero, cacao, liquirizia.

Al palato trasmette una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie ad una fitta trama di

Rotondo, morbido, elegante, regala nel finale un ricco caleidoscopio di sapori e aromi.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

© Riproduzione riservata					
Condividi con: Facebook Twitter					
Commenti (0 inviato)					
totale: visualizzati:					
Invia il tuo commento 🖻					
Il tuo nome:					
La tua e-mail:					
Il tuo sito web:					
Aggiungi i tuoi commenti:					



destinatario, non riproducibile.

del

esclusivo

osn

ad



Riva del Garda, la "brezza" e i suoi gioielli

Il Lago di Garda è famoso in Italia e nel mondo per quel clima mediterraneo, dolcissimo, che ha fatto sognare e ammaliato con il suo fascino poeti, scrittori, viaggiatori: da Virgilio a Catullo, da Kafka a Nietzsche per non parlare di Gabriele D'Annunzio e di Goethe che nel suo " Italienische Reise" (V iaggio in Italia) rimase affascinato dalle bellezze del Benàco. «Kennst du das Land wo die Zitronen blühn" (Conosci tu il Paese dove fioriscono i limoni?) scrisse. Lo scrittore tedesco fu colpito in particolare dal "Sommolaco a piè de l'Alpe" di dantesca memoria: Torbole, Arco, Riva. Località oggi famose poichè grazie alle particolari condizioni climatiche, da tempo immemorabile, qui si coltiva la vite e cresce rigoglioso anche l'olivo. Vino e olio, dunque, due prodotti che



affiancano un'economia legata prevalentemente al turismo. Questi due prodotti, il vino e l'olio, sono il fiore all'occhiello della Cantina e del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda, cooperativa che sta per festeggiare i 100 anni di vita. Nata agli inizi del secolo scorso per supportare l'agricoltura nel comprensorio trentino dell'Alto Garda, territorio alpino baciato dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso nel fondovalle, calcareo in quota), l'Agraria di Riva oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Càvit e raccoglie 300 soci che coltivano i terreni compresi tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Valle di Ledro. Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche. La Cantina è dotata delle più moderne tecnologie al pari degli impianti all'avanguardia (Pieralisi) del Frantoio per la frangitura, l'estrazione e la separazione delle olive raccolte con sistemi tradizionali da un centinaio di famiglie che curano amorevolmente un patrimonio di oltre 85 mila piante distribuite sul territorio. Il 65% della produzione viticola della Cantina di Riva si concentra - dicevamo - sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione degi spumanti. Cinque le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc proposte con l'etichetta "Brezza" Riva, in onore dei venti e delle correnti che attraversano la valle, alternandosi lungo il corso della giornata: l'Ora del Garda, che soffia da Sud a Nord, e il Pelèr, che soffia in direzione contraria. L'ultimo nato, fiore all'occhiello della Cantina, è il Pas Dosé Riserva 2018, un Blanc de Blancs in purezza, vinificato con le uve Chardonnay coltivate nei vigneti della zona di Tenno, a 400 metri di altezza. La vocazionalità della zona (calcarea) consente di ridurre al minimo gli interventi agronomici. La vendemmia 2018 (rigorosamente a mano per garantire l'integrità dei grappoli) ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature e integre, con una buona acidità, il 4 di settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere francese. La parte fermentata in barrique è rimasta, con "batonnage" settimanali, fino alla preprarazione della cuvée per il tiraggio in primavera. Il vino base è stato assemblato nel maggio 2019 ed è stato imbottigliato il 24 maggio. Dopo una permanenza di 36 mesi sui lieviti, il 1 giugno 2022 l'enologo della Cantina Furio Battelini e il direttore dell'Agraria Massimo Fia hanno dato il benestrare per la sboccatura, rito che conclude il lungo iter degli spumanti metodo classico come previsto dal disciplinare del Trentodoc. Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, bouquet fragrante di fiori bianchi, in bocca questo Pas Dosé Riserva 2018 rivela una straordinaria intensità di sapori: pesca, agrumi, vaniglia. Elegante, armonico in tutte le sue componenti, sapido con un finale leggermente amaricante. In conclusione: piacevolissimo. Per quanto riguarda gli abbinamenti si presta per accompagnare un piatto di spaghetti con la bottarga o una tartare di pesce aromatizzata agli agrumi. Dell'annata 2018 sono state prodotte 2.668 bottiglie. Prezzo allo scaffale: 32 euro. Altra "chicca" della Cantina di Riva, presentata nei giorni scorsi all'Enoteca dell'Agraria, anfitrione il sommelier Andrea Caschili, è il Sauvignon Blanc Biologico 2021 affinato in barrique e tonneau francesi. Giallo paglierino carico, al naso è un'esplosione di sfumature floreali (sambuco), vegetali (ortica) e aromatiche con prevalenza di agrumi (pompelmo rosa in particolare) e piacevoli note tostate di nocciola e mandorla con un finale vanigliato. In bocca è equilibrato, piacevolmente sapido, con una lunga persistenza aromatica sorretta da una struttura importante. Straordinariamente versatile, il "Dòs de Noa" può accompagnare non solo alcuni piatti ricercati di pesce (di lago e di mare: filetti di lavarello in agrodolce, tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del Cantabrico), ma anche molte ricette della tradizione dell'entroterra gardesano: ad esempio il coniglio pancettato o il roast beef di agnello con crema di topinambur. "Il Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda" ha spiegato Furio Battelini, enologo e direttore tecnico della Cantina di Riva. "Con la sua modernità, questo Sauvignon Blanc in purezza rispecchia il meglio del territorio dalle caratteristiche uniche e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina. "La produzione di questo Sauvignon Blanc biologico è limitata e va ad aggiungsi alla prestigiosa linea "Le Selezioni". Dell'annata 2021 sono state prodotte 2.933 bottiglie. Tra i vitigni a bacca rossa non poteva mancare un classico "bordolese" vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più

riproducibile.

nou

destinatario,

esclusivo del

osn

ad





esclusivo del destinatario, non riproducibile.

osn

ad

Ritaglio stampa

vocati alla coltivazione del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Merlot. Le "gère" in dialetto trentino sono quei terreni ghiaioisi e ricchi di ciottoli che favoriscono un buon drenaggio ed evitano ristagni d'acqua. Su questi terreni i vigneti raggiungono una maturazione delle uve ottimale. Queste tre varietà vengono vinificate separatamente e poi assemblate in proporzione variabile (taglio) per esaltare al massimo le caratteristiche del vino che è stato affinato per un anno, una parte in serbatoi di acciaio e una parte in barrique e tonneau di rovere francese. All'imbottigliamento (13 ottobre 2021) è seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia: 24 mesi. Il vino si presenta con uno splendido colore rosso rubino, mentre al naso offre un ventaglio di profumi eleganti, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Il bouquet spazia dal floreale al fruttato (amarena, more, confetture) con delle intriganti note speziate: pepe nero, cacao, liquirizia. Al palato trasmette una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie ad una fitta trama di tannini vellutati. Rotondo, morbido, elegante, regala nel finale un ricco caleidoscopio di sapori e aromi. In alto i calici. Prosit. (GIUSEPPE CASAGRANDE) Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi.?Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore Facendo un bonifico donazione di ? 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti da il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.



Pagina

Foglio 1/5



SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER









riproducibile

nou

destinatario,

del

esclusivo

osn

Ritaglio stampa























LA PRESENTAZIONE

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Vino e olio, le eccellenze dell'Alto Garda trentino

L'Agraria di Riva ha presentato gli ultimi gioielli della Cantina: lo spumante Blanc de Blancs metodo classico Brezza Pas Dosé Riserva 2018, il Sauvignon Blanc bio Dòs de Nòa e il Rosso bordolese Gère.



23 gennaio 2023 | 17:43















I Lago di Garda è famoso in Italia e nel mondo per quel clima mediterraneo, dolcissimo, che ha fatto sognare e innamorare poeti, scrittori, viaggiatori (Goethe su tutti, estasiato dalla presenza delle palme, dei limoni, dell'alloro). In particolare il Sommolaco "a piè de l'Alpe", di dantesca memoria, è famoso poichè in condizioni estreme, da tempo immemorabile, qui sono coltivati i vigneti e grazie alle particolari condizioni climatiche cresce rigoglioso anche l'olivo.







La sede della Cantina Frantoio Agraria di Riva del Garda



Pagina

Foglio 2/5



riproducibile

destinatario, non

del

esclusivo

osn

ad

Ritaglio stampa

Il vino e l'olio i prodotti simbolo, fiore all'occhiello della cooperativa

Questi due prodotti, il vino e l'olio, sono il vanto della Cantina e del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda, cooperativa che sta per festeggiare i 100 anni di vita. Nata agli inizi del secolo scorso per supportare l'agricoltura nel comprensorio trentino dell'Alto Garda, territorio alpino baciato dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso nel fondovalle, calcareo in quota), l'Agraria di Riva oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Càvit e raccoglie 300 soci che coltivano i terreni compresi tra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Valle di Ledro. Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche. La Cantina è dotata delle più moderne tecnologie al pari degli impianti all'avanguardia (Pieralisi) del Frantoio per la frangitura, l'estrazione e la separazione delle olive raccolte con sistemi tradizionali da un centinaio di famiglie che curano amorevolmente un patrimonio di oltre 85mila piante distribuite sul territorio.

Dagli spumanti Trentodoc metodo classico ai vini bianchi e rossi

Il 65% della produzione viticola della Cantina di Riva si concentra - dicevamo - sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione degi spumanti. Cinque le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc proposte con l'etichetta "Brezza" Riva, in onore dei venti e delle correnti che attraversano la valle, alternandosi lungo il corso della giornata: I'Ora del Garda, che soffia da Sud a Nord, e il Pelèr, che soffia in direzione contraria. L'ultimo nato, fiore all'occhiello della Cantina, è il Pas Dosé Riserva 2018, un Blanc de Blancs in purezza, vinificato con le uve Chardonnay coltivate nei vigneti della zona di Tenno, a 400 metri di altezza. La vocazionalità della zona (calcarea) consente di ridurre al minimo gli interventi agronomici. La vendemmia 2018 (rigorosamente a mano per garantire l'integrità dei grappoli) ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature e integre, con una buona acidità, il 4 di settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere francese. La parte fermentata in barrique è rimasta, con "batonnage" settimanali, fino alla preprarazione della cuvée per il tiraggio in primavera. Il vino base è stato assemblato nel maggio 2019 ed è stato imbottigliato il 24 maggio. Dopo una permanenza di 36 mesi sui lieviti, il 1 giugno 2022 l'enologo della Cantina Furio Battelini e il direttore dell'Agraria Massimo Fia hanno dato il benestrare per la sboccatura, rito che conclude il lungo iter degli spumanti metodo classico come previsto dal disciplinare del Trentodoc.



Il direttore della Cantina Massimo Fia con l'enologo Furio Battelini e il presidente Giorgio Planchensteiner

La Riserva 2018, spumante di rara intensità nei profumi e nei sapori















Pagina

Foglio 3/5



riproducibile

nou

destinatario,

del

esclusivo

nso

ad

stamba

Ritaglio

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, bouquet fragrante di fiori bianchi, in bocca questo Pas Dosé Riserva 2018 rivela una straordinaria intensità di sapori: pesca, agrumi, vaniglia. Elegante, armonico in tutte le sue componenti, sapido con un finale leggermente amaricante. In conclusione: piacevolissimo. Per quanto riguarda gli abbinamenti si presta per accompagnare un piatto di spaghetti con la bottarga o una tartare di pesce aromatizzata agli agrumi.

Dell'annata 2018 sono state prodotte 2.668 bottiglie. Prezzo allo scaffale: 32 euro.

Altra "chicca": il Dòs de Nòa Sauvignon Blanc 2021 biologico

Altra "chicca" della Cantina di Riva, presentata nei giorni scorsi all'Enoteca dell'Agraria, anfitrione il sommelier Andrea Caschili, è il Sauvignon Blanc Biologico 2021 affinato in barrique e tonneau francesi. Giallo paglierino carico, al naso è un'esplosione di sfumature floreali (sambuco), vegetali (ortica) e aromatiche con prevalenza di agrumi (pompelmo rosa in particolare) e piacevoli note tostate di nocciola e mandorla con un finale vanigliato. In bocca è equilibrato, piacevolmente sapido, con una lunga persistenza aromatica sorretta da una struttura

Straordinariamente versatile, il "Dòs de Noa" può accompagnare non solo alcuni piatti ricercati di pesce (di lago e di mare: filetti di lavarello in agrodolce, tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del Cantabrico), ma anche molte ricette della **tradizione dell'entroterra gardesano**: ad esempio il coniglio pancettato o il roast beef di agnello con crema di topinambur.

"Il Dòs de Nòa mostra con fierezza una **nuova sfaccettatura** dell'Alto Garda" ha spiegato Furio Battelini, enologo e direttore tecnico della Cantina di Riva. "Con la sua modernità, questo Sauvignon Blanc in purezza rispecchia il meglio del territorio dalle caratteristiche uniche e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina." La produzione di questo Sauvignon Blanc biologico è limitata e va ad aggiungsi alla prestigiosa linea "Le Selezioni". Dell'annata 2021 sono state prodotte 2.933 bottiglie.



Straordinariamente versatile il "Dòs de Noa"

Il bordolese Gère Rosso: Cabernet Franc, Sauvignon e Merlot

Tra i vitigni a bacca rossa non poteva mancare un classico "bordolese" vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del Cabernet Franc, del Cabernet Sauvignon e del Merlot. Le "gère" in dialetto trentino sono quei terreni ghiaioisi e ricchi di ciottoli che favoriscono un buon drenaggio ed evitano ristagni d'acqua. Su questi terreni, i vigneti raggiungono una maturazione delle uve ottimale. Queste tre varietà



4/5 Foglio



vengono vinificate separatamente e poi assemblate in proporzione variabile (taglio) per esaltare al massimo le caratteristiche del vino che è stato affinato per un anno, una parte in serbatoi di acciaio e una parte in barrique e tonneau di rovere francese. All'imbottigliamento (13 ottobre 2021) è seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia: 24 mesi.



Una rassegna delle bottiglie prodotte dalla cantina

Il **vino** si presenta con uno splendido colore rosso rubino, mentre al naso offre un ventaglio di profumi eleganti, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Il bouquet spazia dal floreale al fruttato (amarena, more, confetture) con delle intriganti note speziate: pepe nero, cacao, liquirizia. Al palato trasmette una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie ad una fitta trama di tannini vellutati. Rotondo, morbido, elegante, regala nel finale un ricco caleidoscopio di sapori e aromi. In alto i calici. Prosit.

Agraria Riva del Garda

Via S. Nazzaro, 4, 38066 Riva del Garda TN Tel 0464552133





Pagina

5/5 Foglio





HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Vino e olio, le eccellenze dell'Alto Garda trentino - Italia a Tavola



VINO LAGO DI GARDA BOTTIGLIE CANTINE OLIO PRODUZIONI PRESENTAZIONE GIORGIO PLANCHENSTEINER FURIO BATTELINI MASSIMO FIA ANDREA CASCHILI

SCRIVI UN COMMENTO

- · Iscriviti alle newsletter settimanali via mail
- Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
 - Iscriviti alla newsletter su WhatsApp
 - Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili

Alberto Lupini

Guarda Anche



Guardate la sua giovane moglie! È incredibile

grid-hot.com



I migliori SUV per anziani (sorprendentemente convenienti)

SUV | Ricerca annunci

Contenuti Sponsorizzati da Taboola



Le banane diventano nere? Ecco i consigli per mantenerli freschi!



riproducibile.

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad