RASSEGNA WEB

SETTEMBRE 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

CANTINA FRANTOIO DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

CANTINA RIVA DEL GARDA UNA STORIA MILLENARIA CHE SPOSA LA TRADIZIONE DEL VINO

LINK: https://enopress.it/index.php?option=com_content&view=article&id=33255&catid=176&Itemid=627&lang=it

CANTINA RIVA DEL GARDA UNA STORIA MILLENARIA CHE SPOSA LA TRADIZIONE DEL VINO Stampa Email Scritto da Mauro Maccario Pubblicato: 01 Settembre 2020

CANTINA RIVA DEL GARDA UNA STORIA MILLENARIA CHE SPOSA LA TRADIZIONE DEL VINO Da oltre duemila anni l'Alto Garda trentino è terra ideale per la coltivazione dell'uva. Tradizione che si perde nella notte dei tempi, con il poeta e viticoltore Catullo capace di contagiare l'Imperatore Giulio Cesare e il suo amore per quel vino nato sulle rive del Lago di Garda. È proprio la storia del Benaco - così il lago veniva chiamato al tempo dei Romani, ossia 'placido', come spesso ancora oggi appare questo 'mare chiuso' alle porte della Mitteleuropa - meta di pellegrinaggio di Dante e Goethe, a parlare costantemente di vino e di olio. Si tratta di un'area dal clima inconsueto, a ridosso del 46° Parallelo, mitigata dal Lago di Garda e inasprita dalle Dolomiti. Insomma, una sorta di oasi mediterranea in un contesto alpino. Una tradizione enologica che si fonde con la Storia, raccolta da Cantina Riva del Garda nel lontano 1926, dapprima come associazione con lo scopo di promuovere e sostenere l'agricoltura dell'Alto Garda, poi, nel 1957 come Cantina, seguita nel 1965 dall'attività del Frantoio. Nel 2000, Agraria Riva del Garda si trasforma in Società Cooperativa, operando principalmente in due importanti attività di trasformazione: vinificazione e produzione di vini e molitura delle olive per produrre olio Extravergine di Oliva.
Oggi, quest'esempio dell'imprenditorialità cooperativa trentina, è formata da circa 350 soci viticoltori e 1200 olivicoltori, di cui circa 80 sono soci. Le vigne, in gran parte bio, coprono 300 ettari tutt'intorno al lago e sono popolate dalle uve tipiche della zona: Müller Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. Lo stile dei vini è schietto e di fruibile piacevolezza, con la linea Le Selezioni a rappresentare il fiore all'occhiello di una produzione annua che conta circa 250mila bottiglie. Da oltre dieci anni, inoltre, la cantina abbraccia il progetto Pica (Piattaforma integrata cartografica agri-vitivinicola) per la mappatura pedoclimatica di ogni singolo vigneto.
Passando all'extravergine di oliva, questo vale il 65% dell'intero stock di olio di oliva prodotto sui versanti trentini del Garda e il tutto, ovviamente, rigorosamente vista lago. Cantina Riva del Garda ha concentrato la sua produzione d'eccellenza nella linea Le Selezioni. vini cioè di alta qualità e selezionati già a partire dalla messa a dimora dei vitigni nelle zone più vocate dell'Alto Garda: varietà che meglio rappresentano il territorio e grazie al quale riescono ad esprimere al massimo le proprie peculiarità. Il Pinot Nero Biologico Maso Èlesi rappresenta la punta di diamante de Le Selezioni. Il cru bordolese di Maso Lizzone, invece, cresce nella valle del Sarca dove, appunto, i vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il Merlot Trentino DOC Créa, prende il nome proprio dalle argille nelle quali affondano le radici i vigneti più vocati nel

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Garda, mentre a Loré trovano posto i vigneti che danno origine allo Chardonnay Trentino Superiore DOC Loré. Questi sono i vini che Enopress ha avuto la possibilità di assaggiare. MASO LIZZONE ROSSO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT 2017 Prezzo di vendita al pubblico: € 15,90 Bottiglie prodotte: 2.469 Il vigneto è posto a Ceniga davanti a Maso Lizzone, nei pressi di Dro su una conca baciata dal sole e caratterizzata da un particolare microclima. I vigneti formano questo cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, affinato in parte in acciaio ed in parte in legno. Dopo più di un anno di affinamento, il vino è stato assemblato ed imbottigliato. All'imbottigliamento segue un anno di affinamento in bottiglia. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso ed una buona consistenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso un intenso e fine intreccio di sfumature odorose: dapprima note di frutta rossa matura e speziate, poi note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, ed infine una nota minerale abbastanza decisa. Al palato il vino riempie la bocca con intensità, equilibrio ed armonia delle sue componenti morbide e dure e si fa notare per la persistenza con cui rilascia i suoi aromi e soprattutto quella nota minerale percepita al naso. CRÉA MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC 2017 Prezzo di vendita al pubblico: € 12,60 Bottiglie prodotte: 3.916 Créa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Merlot. Il nome si riferisce all'argilla (créa, nel dialetto locale) che caratterizza il terreno di questo vigneto situato ai piedi del monte Brione. Il vino affina in barriques e tonneau per 13 mesi prima di essere assemblato e imbottigliato. Prima della commercializzazione segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno un anno. Vino dal colore rosso rubino compatto e consistente, regala al naso un elegante intreccio di sfumature che variano da sentori di lampone, mirtillo, mora e prugna, a quelli di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati, come chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia. In bocca risulta pieno, equilibrato e ben strutturato, tannini ben integrati che ne danno la struttura senza disturbarne la grande eleganza, la bella morbidezza, la piacevole vena fresca, che lo attraversa, e la persistenza. MASO ÉLESI BIOLOGICO PINOT NERO TRENTINO SUPERIORE DOC 2016 Prezzo di vendita al pubblico: € 17,90 Bottiglie prodotte 3.840 Le uve utilizzate per la vinificazione di questo strardinario Pinot Nero coltivate in modo biologico, maturano a Padaro, ai piedi del monte Baone. Il vigneto è immerso in un bosco di lecci, che nel dialetto locale vengono appunto definiti élesi. Il vino è stato posto per 12 mesi in barrique e tonneau da 500 l in rovere francese (quasi metà nuovi) per l'affinamento cui è seguito un ulteriore periodo di più di 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Vino premiato al 'Concorso nazionale del Pinot Nero' di Egna (Alto Adige) che nel 2017 ha visto Maso Élesi nella top 10 come primo vino premiato non altoatesino. Colore rosso rubino scarico luminoso con leggere trasparenza. A seguito di una breve ossigenazione offre al naso una elegante complessità di sfumature odorose: note di piccoli frutti rossi, che vanno dal mirtillo rosso alla marasca, e note floreali di rosa, sono ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia e chiodi di garofano. Al palato il vino mostra struttura ed

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

equilibrio fatto di tannini compatti, ma armonici, e una bella sensazione di freschezza e di sapidità che gli conferiscono grande bevibilità. Resta in bocca il richiamo alle sensazioni odorose percepite in precedenza. LORÉ CHARDONNAY TRENTINO DOC 2018 Prezzo di vendita al pubblico: € 13,90 Bottiglie prodotte 5.040 Loré è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Chardonnay (85%) e Manzoni Bianco (15%). La vigna Loré si trova in località Piazze, nei pressi di Tenno posta a 250 s.l.m., e come una grande terrazza guarda dall'alto il Lago di Garda. La fermentazione alcolica è avvenuta per il 50% in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata di circa 16°C e per il 50% in barrique e tonneau nuovi e di secondo passaggio. Dopo l'imbottigliamento affina almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Lo Chardonnay Loré è stato riconosciuto dal Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige quale primo assoluto in due categorie:l'annata 2016 nella sezione Trentino DOC Chardonnay vendemmie 2015 e 2016, l'annata 2017 in quella dedicata alle vendemmie 2017 e 2018. Colore giallo paglierino intenso. Si presenta all'olfatto con un'esplosione di profumi di splendida eleganza e persistenza, con sfumature che vanno dalla mela Golden alla frutta esotica come banana e ananas, dalla fioritura dell'acacia a note legate al passaggio in legno di vaniglia e di nocciola. In bocca, il vino è piacevolmente pieno e fragrante, avvolge il palato con grande intensità e buona struttura, risulta vellutato sviluppandosi fresco e appagante, fino ad una chiusura sapida e dai ritorni speziati e fruttati. Agraria Riva del Garda s.c.a. - Loc. S.Nazzaro 4, 38066 Riva del Garda (TN); Tel +39 0464 552133, Fax +39 0464 560904 - email: info@agririva.it - www.agririva.it

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO

Dopo la paura per il maltempo adesso si contano i danni

LINK: https://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/dopo-la-paura-per-il-maltempo-adesso-si-contano-i-danni-1.2418326

Dopo la paura per il maltempo adesso si contano i danni Il fenomeno. Trecento tonnellate di materiale sono state 'catturate' alla foce del Sarca con un lavoro imponente Betta: «È già la seconda volta che rischiamo grosso: qui bisogna pensare subito a ripulire e a dragare il fiume» di MATTEO CASSOL 01 settembre 2020 Alto garda. Passata la paura per la piena del Sarca (che ha superato perfino il livello toccato durante la tempesta Vaia) e scongiurata l'ipotesi dell'apertura della galleria Adige-Garda, tra Arco e il Benaco ieri sono proseguiti i sopralluoghi lungo argini e sponde e gli interventi per il recupero dei numerosi detriti. Nel frattempo si guarda a possibili soluzioni per il futuro prossimo: per il sindaco Alessandro Betta bisogna decidersi a dragare il letto del fiume. «Il grosso dei danni - spiega il primo cittadino arcense - si è avuto lungo l'asta del Sarca, con erosioni e qualche allagamento di fondi agricoli e cantine. Nonostante ci si sia trovati catapultati in una situazione grave e in massima parte imprevista, si può dire che tutto sommato è andata bene, grazie anche al grandissimo lavoro dei vigili del fuoco volontari. Per il futuro però dobbiamo pensare a un intervento sul fiume, di certo di pulizia della vegetazione, senza escludere un dragaggio, nonostante ci sia una norma che lo impedisce. Nel Sarca continua a depositarsi materiale, quindi la situazione non potrà che peggiorare e in poco tempo si sono verificate due piene da allarme rosso in cui ce la siamo vista brutta. Stiamo arrivando troppe volte al limite. E non oso pensare cosa sarebbe successo se, come chiedeva qualcuno, si fosse fatta la ciclabile in alveo, con passaggio sotto il ponte. Invito il servizio bacini montani della Provincia a fare un ragionamento molto rapido. Nell'immediato si deve intervenire poi sugli argini erosi». Molto lavoro anche a Torbole: «Prosegue la pulizia delle spiagge - diceva ieri il sindaco nagotorbolano Gianni Morandi - perché c'è in giro molto legname, persino a Tempesta. Ci sono situazioni da monitorare anche relativamente ad alcuni sentieri, ma se non arriverà altra acqua tornerà verso la normalità». In prima linea, come detto, i pompieri: quelli di Arco, tra le altre cose (in un intervento durato 27 ore e supportato anche dai Nuvola, oltre che dalle forze dell'ordine e dal cantiere comunale), hanno posizionato 600 sacchi di sabbia lungo gli argini del Sarca per prevenire l'esondazione, mentre quelli di Riva si sono mobilitati alla foce del fiume per posizionare, controllare e via via svuotare le reti di contenimento dei detriti, dovendo fare i conti con una portata che ha raggiunto picchi di 494,97 mc/s (quella ordinaria è di 6 mc/s), creando onde anche di un metro e mezzo e fortissime correnti alla foce: «Una prima stima -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

TRENTINO

spiegano dal corpo rivano - potrebbe essere di 250-300 tonnellate di materiale raccolto. Risulta fisiologico che un 20-30% del materiale sfugga all'azione di contenimento, ma senza questo sforzo (solo per questo intervento sono stati impiegati nell'arco di oltre 48 ore circa 35 vigili tra cui colleghi del corpo di Tenno) si sarebbero riversati su spiagge e lidi migliaia di metri cubi di legname che avrebbero gravemente pregiudicato il prosieguo della stagione turistica». Limitati, per ora, i danni all'agricoltura: «In zona - sottolinea il direttore di Agraria, Massimo Fia - danni fisici non ci sono stati. Di certo però è caduta molta pioggia che, nel caso non si 'asciugasse', potrebbe creare qualche problema per la vendemmia». 01 settembre 2020

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

«Così ho trasformato l'allevamento in campi»

LINK: https://www.giornaletrentino.it/economia/cos%C3%AC-ho-trasformato-l-allevamento-in-campi-1.2431228

Mail Arco. Anche nel turistico Alto Garda è possibile fare agricoltura se c'è passione, voglia di fare e professionalità. Lo dimostra la storia del nostro giovane protagonista di questa settimana. Un giovane che ha idee molto chiare sulla professione agricola, "per fare l'agricoltore afferma, bisogna fare i conti bene e non pensare di farla per prendere i contributi pubblici. Parliamo di Andrea Bonora, un trentatreenne che con coraggio e determinazione 14 anni orsono a soli 19 anni ha preso in mano l'azienda paterna che era ormai orientata alla chiusura, anche perché fare zootecnia nell'Alto Garda è molto problematico, e l'ha trasformata in un'azienda vitivinicola e cereasicola. Certo, la sua formazione professionale non era rivolta all'agricoltura ma ad una vita dietro il bancone come addetto di vendita, ma la sua passione era per l'agricoltura e dopo pochi mesi in negozio ha deciso di seguirla. «In tutti questi anni - precisa - ho costantemente lavorato al rinnovo degli impianti sia sui terreni in proprietà della famiglia che su quelli presi in affitto nei comuni di Riva, Torbole e Dro. Ora l'azienda ha raggiunto la rispettabile superficie di 7 ettari, circa metà in proprietà e l'altra metà in affitto». Cosciente dell'importanza di un'adeguata formazione agricola ha frequentato il corso biennale delle 600 ore organizzato dalla Fem, ed ha chiesto ed ottenuto il premio d'insediamento con il quale ha provveduto alla prima parte di rinnovo degli impianti, togliendo i meli e mettendo le ciliegie e rinnovando tutti i vigneti. Oggi le uve prodotte sono tutte di varietà richieste: Chardonnay, Pinot Grigio, Moscato, Traminer e Merlot. Ora a vendemmia quasi finita fa un primo bilancio, affermando che «è stata un'annata molto impegnativa nella difesa, con qualche problema anche nel raccolto, una vendemmia problematica». Quattromila metri quadrati Bonora li ha riservati ad un impianto razionale di ciliegie delle varietà più richieste dal mercato: Kordia e Regina, impianto ora in piena produzione, con una produzione di 25-30 quintali all'anno. Tutta la produzione viene venduta "a km zero", parte in azienda e parte nei negozi della zona, che l'apprezzano molto. Anche per i prezzi Bonora, è molto onesto, le vende a 5-6 euro al chilo. «Purtroppo la produzione è legata alle condizioni meteo, ad esempio quest'anno ha piovuto quando erano mature e visto che non ho nessuna copertura, la produzione sulla parte alta della pianta si è spaccata. Le ho vendute lo stesso ma evidentemente ad un prezzo minore» racconta. Sa benissimo che l'impianto sarebbe da coprire, ma gli investimenti in azienda sono stati molti e i soldi per la copertura non li ha ancora trovati. «L'uva viene conferita all'Agraria di Riva del Garda, che mi ha

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

aiutato a crescere anche come imprenditore, particolarmente il direttore Fia». Un sentimento non affatto ricorrente in un mondo dove tutto è dovuto, è quello della riconoscenza. «Devo essere grato innanzi tutto alla mia famiglia, poi ai proprietari dei terreni che hanno avuto fiducia in me e mi hanno dato i loro terreni in affitto, ma anche all'Agraria», afferma Bonora. Ma un forte grazie lo riserva anche agli amici tutti imprenditori agricoli prodighi di consigli, oltre che a Coldiretti. Andrea è molto convinto dell'importanza dell'organizzazione professionale, per un quinquennio è stato componente del direttivo provinciale di Giovani Impresa di Coldiretti come rappresentante dell'Alto Garda e Ledro, partecipando anche al concorso Oscar Green eventi che gli hanno permesso «di crescere anche sul piano professionale, della quale devo essere grato agli amici Luca Deavi e Gianluca Barbacovi». Dopo 14 anni non è affatto pentito della scelta, anche se quando si trova in momenti di difficoltà le viene alla mente il fatto che se avesse fatto il commesso non si sarebbe trovato davanti problemi cosi grossi, ma poi va avanti con più determinazione di prima. La sua sensibilità per l'ambiente è molto forte anche perché si trova a dover fare i conti con gli abitanti delle case vicine ai vigneti, questo lo porta ha scegliere le ore nelle quali da loro meno fastidio a fare i trattamenti. Anche per questo sta seriamente pensando alla trasformazione dell'azienda in biologica, scelta che Andrea vede come scelta di vita. Nei suoi progetti futuri vede un consolidamento e una razionalizzazione dell'azienda ma non un ampliamento. Andrea ha anche un sogno molto importante che è anche un grande desiderio, quello di trovarsi la fidanzata e dare una bella famiglia, tutti gli altri sogno afferma gli ho realizzati. A Riva vi sono alcuni altri giovani impegnati professionalmente a tempo pieno in agricoltura, mentre un numero maggiore svolge l'attività come part time. Concludendo, Bonora ribadisce come «la scelta di fare l'imprenditore agricolo è innanzi tutto una scelta di vita che comporta sacrifici ma che può dare anche delle belle soddisfazioni, e la cosa molto importante è quella che ora il nostro ruolo di contadini è apprezzato e rispettato da tutti». 20 settembre 2020

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LA NUOVA CAMPAGNA OLEARIA E' VICINA. ECCO GLI OLI CHE VERRANNO.

LINK: https://www.oliovinopeperoncino.it/la-nuova-campagna-olearia-e-vicina-ecco-gli-oli-che-verranno/

LA NUOVA CAMPAGNA OLEARIA E' VICINA. ECCO GLI OLI CHE VERRANNO. Ancora pochi giorni e la magia avrà inizio. Le olive verdi e succose verranno raccolte, i frantoi verranno avviati e il nuovo olio riempirà le bottiglie. By Piera Genta On Set 21, 2020 Il Consorzio Opera Olei presenta gli oli che sono contenuti nel prezioso cofanetto e che saranno frutto della nuova campagna olearia. 6 oli monovarietali, da olive 100% italiane, rappresentativi di altrettante regioni: 6 bottiglie per gustare tutti i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio, dal Trentino (Azienda Agraria Riva del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), passando per la Toscana (Frantoio Franci), l'Umbria (Azienda Agraria Viola), la Puglia (Mimì) e la Calabria (Olearia San Giorgio). GLI OLI EVO DELLA CONFEZIONE L'OTTOBRATICO - OLEARIA SAN GIORGIO, CALABRIA. Un nome evocativo della cultivar da cui origina, l'Ottobratica: la sua maturazione ottimale avviene nel mese di ottobre. La vista: eccellente interpretazione di questa varietà autoctona dalle olive piccole e allungate, quest'olio colpisce la vista con il suo colore giallo dorato velato. L'olfatto: il suo profumo è delicato, mai scontato, vigoroso e persistente e stimola l'immaginazione con i suoi sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco. Il gusto: in bocca, amaro e piccante sono contenuti ed equilibrati; la chiusura è di mandorla dolce. Abbinamenti: adora essere utilizzato per fritture. Strepitoso il 'suo' gelato d'olio d'oliva. Perfetto per la maionese. A tavola esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri. Irrinunciabile con primi piatti con funghi ovoli. Esalta i legumi, soprattutto i fagioli, meglio se freddi. 46° PARALLELO - AGRARIA RIVA DEL GARDA, TRENTINO. Creato solo dalla cultivar autoctona Casaliva. In una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che protegge in modo naturale, crescono gli ulivi in quella che si può considerare la posizione più settentrionale al mondo per la coltivazione delle olive. La vista: un olio fruttato medio leggero dall'intenso colore giallo con lievi sfumature verdi. L'olfatto: al naso sprigiona profumi eleganti di erbe aromatiche e di mandorla. Il gusto: le percezioni aromatiche continuano in bocca. A seguire, invadono il palato, una lieve vena di amaro, data dai polifenoli, e spiccate note piccanti. Abbinamenti: rivendica le sue radici anche in cucina sprigionando al meglio la sua personalità con le eccellenze gastronomiche del territorio, dai pesci di lago alla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. Gli amanti delle verdure lo godranno con il radicchio arrosto, le verdure cotte, la cicoria, le lasagne

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

vegetariane. PRIMO - FRANTOI CUTRERA, SICILIA. Un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar Tonda Iblea. Intensamente armonico, bilanciato, decisamente versatile. La vista: colore verde velato a causa della decantazione naturale. L'olfatto: un profumo fruttato, fresco, con esuberanti note di pomodoro verde, tipico della varietà Tonda Iblea, ed erbe fresche, appena tagliate. Il gusto: in bocca è corposo con un amaro e piccante perfettamente equilibrati. Un sapore pieno, allettante che affascina con note erbacee. Abbinamenti: enfatizza gli arrosti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Ingrediente ineguagliabile con il pesce. Eccellente sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati. Capace di rendere haute-couture un sugo di pomodoro. IL SINCERO - AZIENDA AGRARIA VIOLA, UMBRIA. Nasce dal Moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Un olio extra vergine di oliva dalla straordinaria complessità ed eleganza. Una scelta legata al territorio: piante secolari di modeste dimensioni legate a terreni sassosi e scoscesi, cresciute a quattrocento metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione. La vista: si presenta con un colore verde smeraldo con riflessi dorati. L'olfatto: al naso è ampio e complesso, caratterizzato da note vegetali di erbe di campo, con ricordo di carciofo e sentori di mentuccia. Il gusto: è fine e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Amaro potente, piccante deciso e persistente. Abbinamenti: in cucina esalta zuppe di legumi, eccellente su carni alla brace e selvaggina allo spiedo. Il suo gusto deciso si sposa con zuppe di fagioli e creme di ceci con pane tostato. Si accompagna con formaggi ben stagionati, ideale su sorbetti di arancia e mandarino. VILLA MAGRA GRAND CRU - FRANTOIO FRANCI, TOSCANA. L'eccellenza assoluta del Frantoio Franci, vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. Ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate. La vista: aspetto filtrato. L'olfatto: al naso è elegante e complesso, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo. Il gusto: è ampio, dolce in apertura, carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note aromatiche. Abbinamenti: i piatti semplici ma robusti della tradizione si abbinano perfettamente a questo olio: patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia acquistano vigore e si presentano nel loro abito migliore. Da impiegare a crudo su tartare di tonno e salmone, su carni rosse o su pesci molto saporiti. Ottimo su formaggi freschi, tortelli ricotta e spinaci, riso o pasta in bianco con parmigiano a scaglie. CORATINA - MIMI', PUGLIA. Cultivar autoctona pugliese, la Coratina regala un olio EVO deciso, dal sapore fragrante, dal perfetto equilibrio di fruttato, amaro e piccante. La vista: colore verde intenso. L'olfatto: fruttato avvolgente che rivela spiccati sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo con eleganti note speziate. Il gusto: in bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. La fluidità al palato è ottimale. Abbinamento: divino su una semplice bruschetta, sorprendente su una crema cotta, sublime in tutti i piatti della tradizione pugliese a partire dalla zuppa di fave con cicoria. Per ulteriori informazioni www.operaolei.it Fonte:

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Ufficio stampa

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Consorzio Opera Olei presenta gli oli in arrivo con la nuova campagna

LINK: https://www.horecanews.it/consorzio-opera-olei-presenta-gli-oli-in-arrivo-con-la-nuova-campagna/

Consorzio Opera Olei presenta gli oli in arrivo con la nuova campagna È in arrivo con la nuova campagna olearia il cofanetto firmato Consorzio Opera Olei con 6 oli monovarietali specialità di altrettante regioni. Redazione 2 - 22 Settembre 2020 Il Consorzio Opera Olei presenta gli oli che sono contenuti nel prezioso cofanetto e che saranno frutto della nuova campagna olearia. 6 oli monovarietali, da olive 100% italiane, rappresentativi di altrettante regioni. 6 bottiglie per gustare tutti i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio, dal Trentino (Azienda Agraria Riva del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), passando per la Toscana (Frantoio Franci), l'Umbria (Azienda Agraria Viola), la Puglia (Mimì) e la Calabria (Olearia San Giorgio). Gli oli evo della confezione L'OTTOBRATICO - OLEARIA SAN GIORGIO, CALABRIA Un nome evocativo della cultivar da cui origina, l'Ottobratica: la sua maturazione ottimale avviene nel mese di ottobre. La vista: eccellente interpretazione di questa varietà autoctona dalle olive piccole e allungate, quest'olio colpisce la vista con il suo colore giallo dorato velato. L'olfatto: il suo profumo è delicato, mai scontato, vigoroso e persistente e stimola l'immaginazione con i suoi sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco. Il gusto: in bocca, amaro e piccante sono contenuti ed equilibrati; la chiusura è di mandorla dolce. Abbinamenti: adora essere utilizzato per fritture. Strepitoso il 'suo' gelato d'olio d'oliva. Perfetto per la maionese. A tavola esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri. Irrinunciabile con primi piatti con funghi ovoli. Esalta i legumi, soprattutto i fagioli, meglio se freddi. 46° PARALLELO - AGRARIA RIVA DEL GARDA, TRENTINO Creato solo dalla cultivar autoctona Casaliva. In una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che protegge in modo naturale, crescono gli ulivi in quella che si può considerare la posizione più settentrionale al mondo per la coltivazione delle olive. La vista: un olio fruttato medio leggero dall'intenso colore giallo con lievi sfumature verdi. L'olfatto: al naso sprigiona profumi eleganti di erbe aromatiche e di mandorla. Il gusto: le percezioni aromatiche continuano in bocca. A seguire, invadono il palato, una lieve vena di amaro, data dai polifenoli, e spiccate note piccanti. Abbinamenti: rivendica le sue radici anche in cucina sprigionando al meglio la sua personalità con le eccellenze gastronomiche del territorio, dai pesci di lago alla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. Gli amanti delle verdure lo godranno con il radicchio arrosto, le verdure cotte, la cicoria, le lasagne vegetariane. PRIMO -

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

FRANTOI CUTRERA, SICILIA Un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar Tonda Iblea. Intensamente armonico, bilanciato, decisamente versatile. La vista: colore verde velato a causa della decantazione naturale. L'olfatto: un profumo fruttato, fresco, con esuberanti note di pomodoro verde, tipico della varietà Tonda Iblea, ed erbe fresche, appena tagliate. Il gusto: in bocca è corposo con un amaro e piccante perfettamente equilibrati. Un sapore pieno, allettante che affascina con note erbacee. Abbinamenti: enfatizza gli arrosti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Ingrediente ineguagliabile con il pesce. Eccellente sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati. Capace di rendere haute-couture un sugo di pomodoro. IL SINCERO - AZIENDA AGRARIA VIOLA, UMBRIA Nasce dal Moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Un olio extra vergine di oliva dalla straordinaria complessità ed eleganza. Una scelta legata al territorio: piante secolari di modeste dimensioni legate a terreni sassosi e scoscesi, cresciute a quattrocento metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione. La vista: si presenta con un colore verde smeraldo con riflessi dorati. L'olfatto: al naso è ampio e complesso, caratterizzato da note vegetali di erbe di campo, con ricordo di carciofo e sentori di mentuccia. Il gusto: è fine e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Amaro potente, piccante deciso e persistente. Abbinamenti: in cucina esalta zuppe di legumi, eccellente su carni alla brace e selvaggina allo spiedo. Il suo gusto deciso si sposa con zuppe di fagioli e creme di ceci con pane tostato. Si accompagna con formaggi ben stagionati, ideale su sorbetti di arancia e mandarino. VILLA MAGRA GRAND CRU - FRANTOIO FRANCI, TOSCANA L'eccellenza assoluta del Frantoio Franci, vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. Ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate. La vista: aspetto filtrato. L'olfatto: al naso è elegante e complesso, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo. Il gusto: è ampio, dolce in apertura, carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note aromatiche. Abbinamenti: i piatti semplici ma robusti della tradizione si abbinano perfettamente a questo olio: patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia acquistano vigore e si presentano nel loro abito migliore. Da impiegare a crudo su tartare di tonno e salmone, su carni rosse o su pesci molto saporiti. Ottimo su formaggi freschi, tortelli ricotta e spinaci, riso o pasta in bianco con parmigiano a scaglie. CORATINA - MIMI', PUGLIA Cultivar autoctona pugliese, la Coratina regala un olio EVO deciso, dal sapore fragrante, dal perfetto equilibrio di fruttato, amaro e piccante. La vista: colore verde intenso. L'olfatto: fruttato avvolgente che rivela spiccati sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo con eleganti note speziate. Il gusto: in bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. La fluidità al palato è ottimale. Abbinamento: divino su una semplice bruschetta, sorprendente su una crema cotta, sublime in tutti i piatti della tradizione pugliese a partire dalla zuppa di fave con cicoria. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. Nome e cognome* Numero telefonico* Indirizzo e-mail* Link o titolo di questo articolo* Testo del messaggio*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'olio, come il vino, racconta il territorio e si valorizza ... vendendolo in cofanetto

LINK: https://winenews.it/it/lolio-come-il-vino-racconta-il-territorio-e-si-valorizza-vendendolo-in-cofanetto_425935/

OLIO L'olio, come il vino, racconta il territorio e si valorizza ... vendendolo in cofanetto Con la nuova campagna olearia alle porte, il Consorzio Opera Olei propone sei oli monovarietali prodotti nelle zone più pregiate d'Italia Trevi, Il cofanetto di olii italiani monocultivar di Opera Olei Il cofanetto di olii italiani monocultivar di Opera Olei Il cofanetto di olii italiani monocultivar di Opera Olei Il cofanetto di olii italiani monocultivar di Opera Olei L'olio è uno dei simboli dell'eccellenza Made in Italy, custodisce sapienze e tradizioni, racconta tanti territori di un'Italia leader assoluta nel mondo per denominazioni certificate (43 Dop e 4 Igp), primo per consumi al mondo e secondo per produzione, e si può valorizzare, per esempio, vendendolo in cofanetto, come le più pregiate bottiglie di vino. Con la nuova campagna olearia alle porte - in anticipo rispetto al solito, di buona qualità ma in calo del 22% a causa principalmente dalle anomalie climatiche, dal maltempo alla siccità, che hanno colpito soprattutto le regioni del sud, senza dimenticare gli effetti della Xylella che ha di fatto devastato gran parte degli uliveti del Salento, per una produzione stimata di circa 287 milioni di chili (erano 366 milioni nel 2019) - il Consorzio Opera Olei, che riunisce sei aziende di olio extra vergine d'oliva tra le più prestigiose e storiche del territorio italiano, dal Trentino (Azienda Agraria Riva del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), dalla Toscana (Frantoio Franci) all'Umbria (Azienda Agraria Viola), dalla Puglia (Mimì) alla Calabria (Olearia San Giorgio), promuoverà nei prossimi mesi il cofanetto Opera Olei contenente sei oli monocultivar, ovvero monovarietali, al 100% italiani, prodotti e lavorati nelle rispettive Regioni di appartenenza: un vero e proprio viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi dell'Italia dell'olio di qualità. Ed i numeri dell'"oro verde" sono importanti sia dal punto economico che occupazionale: oltre 400.000 le aziende specializzate, il maggior numero di oli extravergine a denominazione e un patrimonio che è anche paesaggistico, con oltre 250 milioni di piante e 533 varietà di olive, "il più vasto tesoro di biodiversità del mondo", ha ricordato Coldiretti. Copyright © 2000/2020 Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt Seguici anche su Facebook: @winenewsit Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Presentato lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico

(https://www.ladigetto.it) 20 ore fa

immobili di pregio Alto Adige

Engel & Voelkers Bolzano Merano Brunico
consulenza professionale nel ambito immobiliare

E&V Alto Adige

Fonte immagine: ladigetto.it - link (https://www.ladigetto.it/sapori/Vino+Trentino/103259-cantina-riva-del-garda-lancia-il-brezza-riva-riserva-metodo-classico-trentodoc-2016.html)

E' arrivato il momento per la Cantina Riva del Garda per lanciare il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016 >È arrivato il momento anche per lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016.Dopo tre anni di maturazione, il 28 settembre 2020 Cantina Riva del Garda ha presentato alla stampa, ai soci e ai suoi clienti la sua punta di diamante.Nella cornice del Bastione...

Leggi la notizia integrale su: **ladigetto.it (https://www.ladigetto.it/sapori/Vino+Trentino/103259-cantina-riva-del-garda-lancia-il-brezza-riva-riserva-metodo-classico-trentodoc-2016.html)**

Il post dal titolo: «Presentato lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico» è apparso 20 ore fa sul quotidiano online *ladigetto.it* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Trentino-Alto Adige.

FACEBOOK (HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?) TWITTER (HTTPS://TWITTER.COM/HOME?) LINKEDIN (HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHAREARTICLE?) TUMBLR (HTTPS://TUMBLR.COM/SHARE?)

ARTICOLO PRECEDENTE
Coronavirus, la situazione in Alto Adige al 29 settembre

(https://it.geosnews.com/p/it/trentino-alto-adige/coronavirus-la-situazione-in-alto-adige-al-29-settembre_31047886)

ARTICOLO SUCCESSIVO
Protesta: «Basta Tir che creano pericoli sulla statale per Folgaria Bloccata anche...

(https://it.geosnews.com/p/it/trentino-alto-adige/protesta-basta-tir-che-creano-pericoli-sulla-statale-per-folgaria-bloccata-anche-un-ambulanza_31048083)

Approfondisci questo argomento con le altre notizie

Tutte le notizie
Regione Trentino-Alto Adige
(https://it.geosnews.com/l/it/trentino-alto-adige_1278)

Tutte le notizie
vicino a te!
(https://it.geosnews.com/)

MENU

Home page GeosNews (/)
Cos'è GeosNews (/cos-e.html)
Come funziona (/come-funziona.html)
Contattaci (/contatti.html)
Suggerisci un sito (/suggerisci-un-sito.html)

DISCLAIMER

Il servizio di organizzazione delle news di GeosNews.com si occupa di posizionare geograficamente le notizie e le fonti d'informazione (ufficiali o indipendenti). Il nostro obiettivo è aiutare i lettori a capire con chiarezza e facilità dove "accadono le cose". Aiutiamo e supportiamo i giornali locali online, blog, pagine e gruppi dei social network e grandi e piccole comunità di cittadini nello scambio delle informazioni, tra loro e con il resto del Mondo. Tutto gratuitamente. **...leggi tutto (/disclaimer.html)**

SEGUICI

(https://www.facebook.com/GeosNews.Italia)

Privacy (/privacy.html) - Cookies (/cookies.html) - Lista completa notizie (/lista-notizie.html)

© 2020 GeosNews.com

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Presentato lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico

LINK: https://www.ladigetto.it/sapori/Vino+Trentino/103259-cantina-riva-del-garda-lancia-il-brezza-riva-riserva-metodo-classico-trentodoc-2016.htm...

Presentato lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico 29/09/2020 E' arrivato il momento per la Cantina Riva del Garda per lanciare il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016 > È arrivato il momento anche per lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016. Dopo tre anni di maturazione, il 28 settembre 2020 Cantina Riva del Garda ha presentato alla stampa, ai soci e ai suoi clienti la sua punta di diamante. Nella cornice del Bastione sopra il porto di Riva - solo poche settimane dopo avere messo a dimora nelle profondità del Lago di Garda 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs BIO - Cantina Riva del Garda mette in commercio l'annata 2016.

Al via il progetto «Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc»

Momento di grande fervore per Cantina Riva del Garda. Dopo la spettacolare operazione del 27 giugno scorso nel corso del quale è iniziato un periodo di maturazione nei fondali del Lago di Garda per 1.216 bottiglie di Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, il 28 settembre c'è stata la presentazione dell'annata 2016 del «fratello» nobile Brezza Riva Riserva, in commercio a partire dal 29 settembre. «Un progetto sul Trentodoc partito nel 2016, selezionando un vigneto del tennese posto a 500 metri di altezza, poi un affinamento di 36 mesi e una sboccatura nel maggio di quest'anno», spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda che aggiunge: «Questo è uno spumante capace di esprimere tutta l'identità dello Chardonnay, la sua mineralità, con il risultato di un vino decisamente verticale e dalla bella presenza in bocca», conclude l'enologo. «Il progetto è nato nel 2016 con un numero limitato di bottiglie, fino al passo avanti di quest'anno con l'affinamento nel lago del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs», spiega Massimo Fia, direttore di Cantina Riva del Garda. Uno spumante che nasce nelle alte colline del tennese Il Brezza Riva Riserva nasce nell'alto tennese, vocato per la coltivazione di uve Chardonnay e luogo ideale per la produzione di spumante metodo classico, grazie alla presenza di terreni poco profondi e calcarei che inducono nei vigneti un perfetto equilibrio produttivo. La particolarità di questa zona permette al viticoltore di ridurre al minimo gli interventi agronomici, gestendo il vigneto nell'ottica della migliore interpretazione dell'annata. Uve ben mature, buon profilo aromatico e mantenimento della componente acida sono caratteristiche imprescindibili del Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc. Lago di Garda: perfetto connubio tra Vino e Storia Terra ideale per la coltivazione dell'uva, l'Alto Garda

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Trentino può vantare una storia millenaria legata alla produzione del vino e anche dell'olio. Il Benaco - così il lago veniva chiamato dai romani - da sempre parla costantemente del suo ottimo vino e prezioso olio, in una tradizione enologica e olearia che si perde nelle storie raccontate da Catullo, Dante e Goethe. Tradizione raccolta nel 1926 da Cantina Riva del Garda e dalla passione dei suoi 350 soci conferitori di vino e olio che negli anni ha mirato sempre più sulla qualità dei prodotti. © Riproduzione riservata

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Link Permanente: CANTINA RIVA DEL GARDA (TN) * ENOLOGIA: « PRESENTATO LO SPUMANTE BREZZA RIVA RISERVA METODO CLASSICO TRENTODOC 2016 »

LINK: https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/cantina-riva-del-garda-tn-enologia-presentato-lo-spumante-brezza-riva-riserva-me...

CANTINA RIVA DEL GARDA (TN) * ENOLOGIA: « PRESENTATO LO SPUMANTE BREZZA RIVA RISERVA METODO CLASSICO TRENTODOC 2016 » Cantina Riva del Garda lancia il Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016. È arrivato il momento anche per lo Spumante Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016. Dopo tre anni di maturazione, il 28 settembre 2020 Cantina Riva del Garda ha presentato alla stampa, ai soci e ai suoi clienti la sua punta di diamante. Nella cornice del Bastione sopra il porto di Riva - solo poche settimane dopo avere messo a dimora nelle profondità del Lago di Garda 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs BIO - Cantina Riva del Garda mette in commercio l'annata 2016. * Al via il progetto "Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc" Momento di grande fervore per Cantina Riva del Garda. Dopo la spettacolare operazione del 27 giugno scorso nel corso del quale è iniziato un periodo di maturazione nei fondali del Lago di Garda per 1.216 bottiglie di Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs, il 28 settembre c'è stata la presentazione dell'annata 2016 del "fratello" nobile Brezza Riva Riserva, in commercio a partire dal 29 settembre. "Un progetto sul Trentodoc partito nel 2016, selezionando un vigneto del tennese posto a 500 metri di altezza, poi un affinamento di 36 mesi e una sboccatura nel maggio di quest'anno", spiega Furio Battelini, enologo di Cantina Riva del Garda che aggiunge: "Questo è uno spumante capace di esprimere tutta l'identità dello Chardonnay, la sua mineralità, con il risultato di un vino decisamente verticale e dalla bella presenza in bocca", conclude l'enologo. "Il progetto è nato nel 2016 con un numero limitato di bottiglie, fino al passo avanti di quest'anno con l'affinamento nel lago del Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs", spiega Massimo Fia, direttore di Cantina Riva del Garda. * Uno spumante che nasce nelle alte colline del tennese Il Brezza Riva Riserva nasce nell'alto tennese, vocato per la coltivazione di uve Chardonnay e luogo ideale per la produzione di spumante metodo classico, grazie alla presenza di terreni poco profondi e calcarei che inducono nei vigneti un perfetto equilibrio produttivo. La particolarità di questa zona permette al viticoltore di ridurre al minimo gli interventi agronomici, gestendo il vigneto nell'ottica della migliore interpretazione dell'annata. Uve ben mature, buon profilo aromatico e mantenimento della componente acida sono caratteristiche

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

imprescindibili del Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc. * Lago di Garda: perfetto connubio tra Vino e Storia Terra ideale per la coltivazione dell'uva, l'Alto Garda Trentino può vantare una storia millenaria legata alla produzione del vino e anche dell'olio. Il Benaco - così il lago veniva chiamato dai romani - da sempre parla costantemente del suo ottimo vino e prezioso olio, in una tradizione enologica e olearia che si perde nelle storie raccontate da Catullo, Dante e Goethe. Tradizione raccolta nel 1926 da Cantina Riva del Garda e dalla passione dei suoi 350 soci conferitori di vino e olio che negli anni ha mirato sempre più sulla qualità dei prodotti. * Foto: Massimo Fia, Direttore Cantina Riva del Garda, Furio Battelini, Enologo Cantina Riva del Garda e Giorgio Planchenstainer, Presidente Agraria Riva del Garda

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Cantina Riva del Garda Brezza Riva Riserva

0:00 / 5:09

Title: Cantina Riva del Garda Brezza Riva Riserva
Length: 00:05:09.12
Location: Bastione Riva del Garda
Publication day: martedì 29 settembre 2020
Registration day: martedì 29 settembre 2020

Description

Send message

Ieri pomeriggio, nella cornice del Bastione sopra il porto di Riva, Cantina Riva del Garda ha presentato "Brezza Riva Riserva Metodo Classico Trentodoc 2016".

(https://www.broadcaster.it/)

INTERVISTE

GIORGIO PLANCHESTEINER - PRESIDENTE AGRARIA RIVA DEL GARDA

MASSIMO FIA - DIRETTORE GENERALE AGRARIA RIVA DEL GARDA

FURIO BATTELINI - DIRETTORE TECNICO AGRARIA RIVA DEL GARDA

Login to download hq contents or register for free (/accounts/login?next=/it/media-news-releases/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/)

Download HQ

(/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/hd_mp4) Mpeg-4 H264 1920x1080 16:9 (379,8 MB) (/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/hd_mp4)

Other downloads

(/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/mp4) Mpeg-4 640x360 16:9 (30,8 MB) (/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/mp4)

(/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/mp3) Audio in formato MP3 (4,7 MB) (/downloads/cantina-riva-del-garda-brezza-riva-riserva/mp3)

Other Media News Releases

(/it/media-news-releases/simoni_aperture/)

Simoni_aperture

(/it/media-news-releases/simoni_aperture/)

29 set 2020 - Corporate