



RASSEGNA WEB

MARZO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

**ar CANTINA
FRANTOIO
DAL 1926**
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Cantina di Riva lancia Dòs de Nòa

Comunicati-stampa.net 13321 Crea Alert 1 ora fa

Cronaca - Il nuovo Sauvignon Blanc si aggiunge alla pregiata linea Le Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, l'Alto Garda è senza dubbio uno dei ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [dòs de nòa sauvignon blanc](#)

Organizzazioni: [store rurale](#)

Prodotti: [vino eleganza](#)

Luoghi: [riva alto garda](#)

Tags: [cantina sauvignon blanc bio](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook Twitter Invia RSS

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

[Termini e condizioni d'uso - Contattaci](#)



Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

FOTO



Cantina di Riva lancia Dòs de Nòa
Comunicati-stampa.net
- 1 ora fa

1 di 1

Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



Piace anche allo chef.
Investi ora e risparmi sulle tasse con il credito di imposta.
rational-online.com




Search bar with 'Seguici' button



Gazzetta Normativa Alimentare Web
Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Home / PRIMA PAGINA In evidenza / Cantina di Riva lancia Dòs de Nòa



CANTINA DI RIVA LANCIA DÒS DE NÒA

1 MARZO 2022

0 COMMENTI

IN: IN EVIDENZA, NEWS DALLE AZIENDE, PRIMA PAGINA

0



Il nuovo Sauvignon Blanc si aggiunge alla pregiata linea Le Selezioni

Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

Syrus #Blog USA ES FR

[Vedi Tutti i Video](#)

ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina”.

Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell’Ora e del Pelèr, l’Alto Garda è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all’importante funzione mitigatrice del Lago di Garda, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l’Alto Garda si adatta perfettamente a progetti sostenibili e all’avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza.

Dòs de Nòa: il Sauvignon dell’Alto Garda

Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell’Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell’ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d’elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Complici i doni di madre natura e la maestria contadina dei Soci viticoltori e artigiana degli enologi, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. “La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino”, rivela Battelini.

“Terre nuove” per progetti sostenibili e visionari

Da un’analisi storica risulta che il nome “Dòs de Nòa”, la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra “nuova” e allo stesso tempo “fertile”. Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell’Alto Garda è particolarmente predisposto per l’agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell’azienda.

Vocazione per natura

Qui nell’Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un’altitudine tra i 250 e i 300 m slm e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.

Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un’intrigante acidità. Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l’elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e “a tutto pasto” particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d’arancio e mandorle.

Dòs de Nòa è il nuovo Sauvignon Blanc in purezza firmato Cantina di Riva. Con una produzione limitata di 2.172 bottiglie, Dòs de Nòa completa la pregiata linea Le Selezioni. La nuova etichetta è disponibile dall’1 marzo nello Store Rurale, l’esclusivo shop enogastronomico di Agraria Riva del

Garda di Via S. Nazzaro 4 a Riva.

Mi piace:

Caricamento...

 Cantina

 **Leggi Anche**



A Grazzano Badoglio arriva "Grignolino, il Nobile Ribelle"



Venturini Baldini, Piergiuseppe Carucci nuovo direttore di produzione interno della Cantina di Quattro Castella



Vino & Design, Le vigne di Silvia



Tinazzi approda in Toscana: acquistato lo storico podere Pian del Gallo nel Chianti Classico DOCG

ARTICOLO PRECEDENTE

A MARZO I RISTORANTI ROADHOUSE CON L'A.P.E. PER IL MESE DELLA CONSAPEVOLEZZA SULL'ENDOMETRIOSI

ARTICOLO SUCCESSIVO

A GRAZZANO BADOGGIO ARRIVA "GRIGNOLINO, IL NOBILE RIBELLE"



WINEcouture



Home > 2022 > Marzo > 2 > Dòs de Nòa: un nuovo Sauvignon biologico dall'Alto Garda

COLLECTION TOP

Dòs de Nòa: un nuovo Sauvignon biologico dall'Alto Garda

11 MINUTI FA TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI DI MATTEO BORRÉ

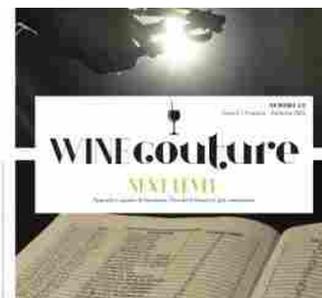


Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, **l'Alto Garda è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano.** Grazie all'importante funzione mitigatrice del Lago, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, si adatta perfettamente a

SPONSORED BY



WINECOUTURE N. 1 / 2 –
2022: SFOGLIA IL NUOVO
NUMERO DEL MAGAZINE B2B



progetti sostenibili e all'avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 **Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza. Una proposta che oggi si arricchisce di una novità.** Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, infatti, **Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc Bio, in produzione limitata di 2.172 bottiglie, alla sua linea d'eccellenza.**

"Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega **Furio Battelini**, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina".

Cantina di Riva lancia Dòs de Nòa, Sauvignon Blanc bio della linea Le Selezioni

Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, **la scelta di allevare e vinificare in purezza un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose.**

Questa **varietà**, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d'elezione: **in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso.**

Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità.

Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l'elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e "a tutto pasto" particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle.



COVER STORY | PROSECCO SUPERIORE, 100 ANNI DOPO: BORTOLOMIOL CELEBRA IL SUO FONDATORE



FOCUS | LA TANNICO FLYING SCHOOL ATTERRA (GRATIS) SU YOUTUBE



Nell'Alto Garda si concretizzano, dunque, tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc

“Terre nuove” per progetti sostenibili e visionari

Con grande lungimiranza, **Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che il Sauvignon Blanc riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.**

Complici i doni di madre natura e la maestria contadina dei Soci viticoltori e artigiana degli enologi, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, che completa la pregiata linea Le Selezioni.

“La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino”, rivela Battelini.

Da un’analisi storica risulta che il nome Dòs de Nòa, la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra “nuova” e allo stesso tempo “fertile”. Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, infatti, **il territorio dell’Alto Garda è particolarmente predisposto per l’agricoltura a conduzione biologica**, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell’azienda.

E qui nell’Alto Garda si concretizzano, dunque, tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc.



I CONSIGLI DI WINECOUTURE



L'ABC DEL VINO: I COME E I PERCHÉ



Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 metri s.l.m. e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. **La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.**



Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc Bio, in produzione limitata di 2.172 bottiglie, alla sua linea d'eccellenza

I RACCONTI DI TOPCHAMPAGNE



I QUADERNI DI WINECOUTURE N. 1: CHAMPAGNE



COLLECTION | CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT 2020 - ANTINORI

Conte della
Vipera
Umbria Igt 2020

Antinori
Umbria



MEETS | LUCA CUZZIOL: "VI SVELO I TREND 2022 E LE NOVITÀ CUZZIOL GRANDIVINI"

⚡ Lago di Garda

⚡ Sauvignon

ARTICOLO PRECEDENTE

Wine tasting a Riccione con top vini di Romagna, Emilia e Marche



Leggi anche:



Pont de Ferr, addio: chiude lo storico ristorante di Milano

📅 24 ORE FA



Montalbera, prima birra Iga di Ruchè: L'accento Craft Beer

📅 1 GIORNO FA



Come nasce l'Amarone: viaggio nella Valpolicella di Santi

📅 2 GIORNI FA



Tedeschi: una famiglia, tante sfumature di collina in Valpolicella

📅 2 GIORNI FA

TANNICO: MARCO MAGNOCAVALLO CI SPIEGA COSA CAMBIA PER CHI ACQUISTA GRAZIE AL NUOVO MAGAZZINO AUTOMATIZZATO

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: [https://youtu.be/DpAseEiYZaw?_ =1](https://youtu.be/DpAseEiYZaw?_=)

ARCHIVI

Marzo 2022

Febbraio 2022

Gennaio 2022

Dicembre 2021

Novembre 2021

Ottobre 2021

Settembre 2021

Agosto 2021

Luglio 2021

Giugno 2021

Maggio 2021

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

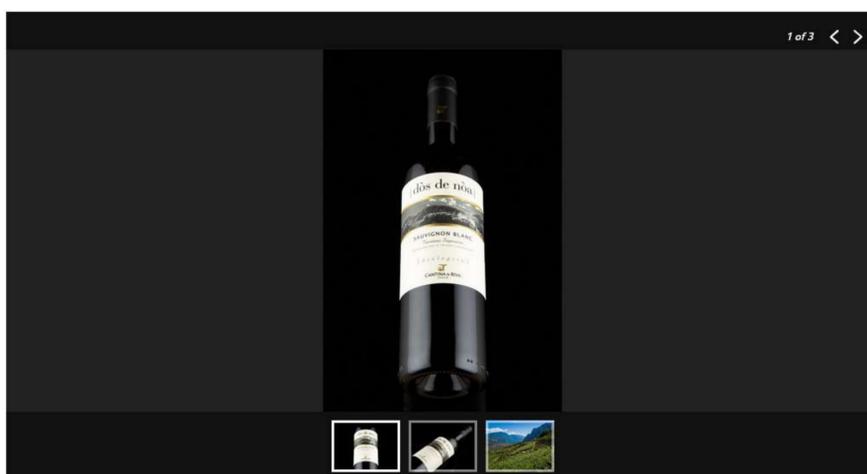


Dòs de Nòa: the Alto Garda Sauvignon of Cantina Riva

In the pursuit of **sustainable and superior quality production**, Cantina di Riva has added a brand new Sauvignon Blanc BIO to Le Selezioni, its line of excellence: **Dòs de Nòa**, produced in a limited edition of 2,172 bottles.

“Dòs de Nòa proudly shows a new facet of Alto Garda,” explains **Furio Battelini, oenologist and technical director of Cantina di Riva**. “With its modernity it reflects our territory and allows us to express our full potential, both in the vineyard and in the winery.”

Framed by the imposing Alps that are reflected in the crystal-clear lake waters, moved by the constant breezes of the Ora and Pelèr, **Alto Garda is one of the most interesting wine-growing areas in Italy**. Thanks to the important mitigating function of Lake Garda, which contributes to a unique Alpine-Mediterranean microclimate, the Alto Garda is perfectly suited to sustainable and avant-garde projects. With these successful premises, since 1957 Cantina di Riva has been making the most of the oenological abundance of the area, forging Alpine wines of great character and elegance.



If the area's vocation for sustainable viticulture is favoured by the macro-climatic conditions that allow the vines to be grown organically, **the decision to breed and vinify a Sauvignon Blanc in the Alto Garda area reveals well-considered studies and courageous choices**. This variety, which is not very common in the Garda area, finds an extraordinary habitat in specific contexts: in these suitable micro-zones, vineyards are created that are destined to forge extraordinary nectars, whose grapes convey a modern character and great verticality in the glass. With great far-sightedness, Cantina di Riva immediately recognised the considerable potential that this variety is able to express in the specific terroir of Lake Garda and **has carried out rigorous work to improve efficiency in the vineyard and experiments in the cellar**.

Thus, 2022 saw the birth of Dòs de Nòa, the first Sauvignon Blanc Bio created by Cantina di Riva that completes the prestigious Le Selezioni line. “**The most interesting challenge in the creation of Dòs de Nòa was seizing the ideal moment for the harvest, a crucial phase for the aromatic picture of the wine,**” reveals Battelini.

A historical analysis shows that the name “Dòs de Nòa”, the gentle hill that gives rise to the prized Sauvignon Blanc, originally indicated a “new” and at the same time “fertile” land. A fertility that today extends not only to the cultivation of vines, but also to the sustainable projects embraced by Cantina di Riva. Thanks to its unique microclimatic characteristics, **the Alto Garda area is particularly suited to organic farming, a constantly growing sector that today accounts for almost 15% of the company's total production**.

In Alto Garda, all the essential conditions for the optimal growth of Sauvignon Blanc are fulfilled. The vines thrive on south-east facing slopes at an altitude of between 250 and 300 m above sea level and sink their roots into a medium-textured soil rich in clay and tending to limestone and shallow. **The marked difference in temperature between day and night that occurs during the ripening of the grapes contributes to the maintenance of an optimal acid level, giving freshness to the wine and developing a fine and intense aromatic bouquet**.

Straw yellow in colour, Dòs de Nòa presents itself **on the nose with great intensity and complexity**. **Vigorous and decisive, it has a good structure on the palate** accompanied by an intriguing acidity. Perfect as an aperitif, the strong personality and elegant expression of Dòs de Nòa make it a modern **wine for the whole meal**, particularly versatile in its pairings: from savoury pies with eggs, spinach and bacon to delicate risotto with courgettes and prawns, and trout fillet marinated in orange peel and almonds.

www.agririva.it

Cucine d'Italia consiglia



Ancient Wisdom and an Alchemy of Flavors



An Oyster Against the Tide



Mimosa Cake Recipe by Gerla 1927

Do's de No'a: il Sauvignon dell'Alto Garda di Cantina Riva

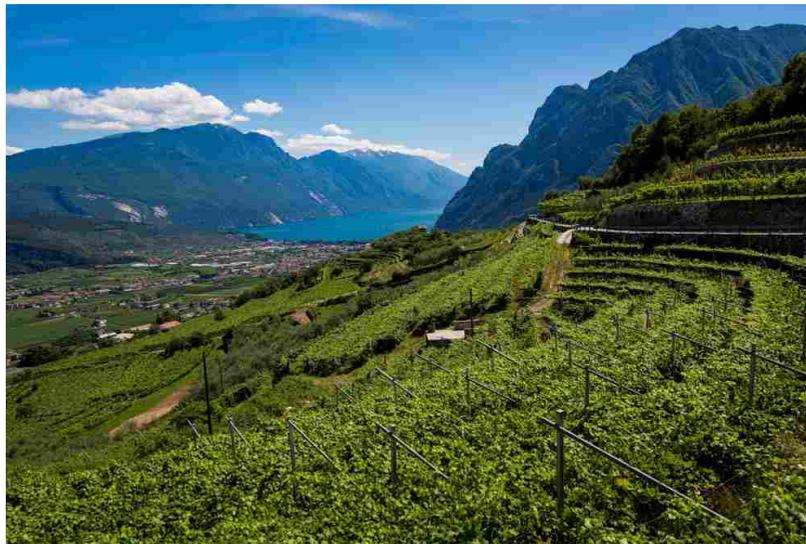
Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO a Le Selezioni, la sua linea deccellenza: Dòs de Nòa, prodotto in un'edizione limitata di 2.172 bottiglie. «Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda. spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina». Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, l'Alto Garda è uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all'importante funzione mitigatrice del Lago di Garda, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l'Alto Garda si adatta perfettamente a progetti sostenibili e all'avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza. Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat di elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina. Così, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. «La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino», rivela Battelini. Da un'analisi storica risulta che il nome Dòs de Nòa, la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra nuova e allo stesso tempo fertile. Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell'Alto Garda è particolarmente predisposto per l'agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda. Nell'Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 m s.l.m. e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso. Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità. Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l'elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e a tutto pasto particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle. www.agririva.it




[AGRICOLTURA](#) [ECONOMIA](#)

Cantina di Riva lancia Sauvignon il Dòs de Nòa

Redazione 10/03/2022 3 min 40



Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, la "Cantina di Riva" aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "Dòs de Nòa Dòs è un Sauvignon che mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva.

Incorniciato dalle montagne dal Garda mosso dalle costanti brezze dell'Òra e del Pelèr, l'Alto Garda



Giovedì 10 Marzo

Min. 0° in lieve aumento Max

12°

N-NE 3 m/s

Pioggia 0%

Temporali 0%

Oggi Domani Sabato Domenica Lunedì



Appuntamenti

è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all'importante funzione mitigatrice del lago, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l'Alto Garda si adatta perfettamente a valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio. Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che la varietà Sauvignon Blanc riesce a esprimere nel territorio gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Il 2022 ha visto quindi la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. "La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino", rivela Battelini.

L'agricoltura a conduzione biologica oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda.

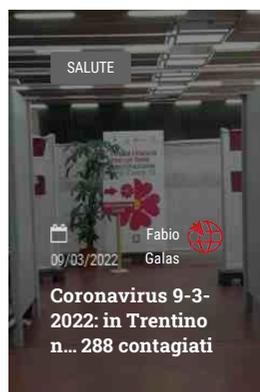
Nell'Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 m s.l.m. e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.

Con una produzione limitata di 2.172 bottiglie, Dòs de Nòa completa la pregiata linea Le Selezioni.

📊 Visite articolo: 40



Articoli correlati



Film: Ennio - Riva - Giovedì 10

Riva Del Garda – Sala Della Comunità - h 21:00 Film: Ennio Regia di Giuseppe Tornatore [...]

Necrologi



Viaggiando e mangiando puntata 11 marzo 2022

Viaggiando e Mangiando



INFO

trasmissione di venerdì 11 marzo 2022. In questa puntata ho parlato di: I prodotti tipici della zona di Lana in Alto Adige e La Val d'Ega mette in pista Beef & Snow; Terre di Toscana e Bonfanti Design Hotel di Chienes; Volé Mosso Bianco e Volé Mosso Rosé di Feudo Maccari e Cantina di Riva Dòs de Nòa.

🕒 4 giorni fa [#gianluigileoni](#), [#marcomerucelli](#), [#radiovacanze](#), [#viaggiandoemangiando](#)

I cookie vengono utilizzati per migliorare il nostro sito e la vostra esperienza quando lo si utilizza. I cookie utilizzati per il funzionamento essenziale di questo sito sono già stati impostati. Per saperne di più sui cookie che utilizziamo, vedere le Informazioni sui Cookie. Accetto i cookie da questo sito.

MaremmaNews
il primo quotidiano online della Maremma

- HOME
 - CRONACA
 - AMBIENTE
 - ATTUALITÀ**
 - POLITICA
 - SPORT
 - SALUTE
 - ECONOMIA
 - CULTURA
 - COSTUME E SOCIETÀ
- DALLA REGIONE METEO IN MAREMMA E TOSCANA IN CUCINA CON GIULIA OGGI PARLIAMO DI... LA PROSSIMA SETTIMANA
- L'ANGOLO DEL LEGALE LA PAROLA AGLI ADOLESCENTI LA POLITICA VISTA DAI GIOVANI 20 ANNI DI MAREMMANEWS
- NOSTALGIA DI MAREMMA CULTURA E IDENTITÀ IN MAREMMA EURISKO MAIL

Quattro aziende del Consorzio Opera Olei condividono il podio di 'Best of the World'

Dettagli

Categoria: **ATTUALITÀ** Pubblicato: 15 Marzo 2022 Visite: 1

[Tweet](#)

[Share](#)



Livorno. Quest'anno sul podio di Monocultivarivolei, l'ambito Concorso internazionale che incorona i migliori oli extra vergine di oliva monovarietali, sventola una sola bandiera, quella del Consorzio Opera Olei. Quattro, dei sei oli extra vergine di oliva del Consorzio, si sono aggiudicati ex aequo la nomina di "Best of the World 2022".

Si tratta di Primo – Frantoi Cutrera (Sicilia), Coratina – Olio Mimi (Puglia), Il Sincero – Azienda Agraria Viola

(Umbria), **Villa Magra Grand Cru – Frantoio Franci (Toscana)**. È la prima volta nella storia del Concorso che quattro oli extra vergine di oliva ottengono contemporaneamente un punteggio di 10/10, dando prova di aver raggiunto un altissimo livello di qualità. Parliamo di quattro territori italiani molto diversi tra loro, caratterizzati da una straordinaria biodiversità, quattro cultivar con unicità legate alla terra di appartenenza, quattro aziende con storie e tradizioni differenti, unite da una filosofia comune, quella dell'eccellenza. Tutto ciò dimostra che, pur partendo da olive di diversa tipologia, è possibile raggiungere livelli qualitativi molto alti, grazie ad una sapiente e accurata gestione della filiera di produzione e all'amore per il proprio lavoro di olivicoltore e per la propria Terra, due fattori che accomunano le sei aziende di Opera Olei.

Il Concorso Monocultivarivolei rappresenta per i produttori di olio EVO di alta qualità uno dei massimi riconoscimenti a livello internazionale. L'appuntamento con i migliori oli extra vergine di oliva monovarietali nasce quindici anni fa, da un'idea del Dott. Gino Celletti, personaggio dell'olio, unanimemente riconosciuto a livello mondiale come esperto del settore olivicolo/oleario. Il Dott. Celletti ha unito la sua conoscenza dei processi chimici e tecnologici di elaiotecnica alla passione per l'olio extra vergine di oliva di qualità, che gli venne trasmessa da suo nonno, tradotta in seguito con un impegno costante per la valorizzazione delle produzioni di eccellenza di oli evo monovarietali. L'obiettivo del Concorso è di dare voce alle oltre 1600 cultivar presenti in Europa, di cui circa 700 solo in Italia, che rappresentano, con le loro specifiche caratteristiche, un'unicità che è legata al territorio, alle condizioni climatiche in cui crescono e alla specifica gestione agronomica. Questa ricchezza di cultivar e biodiversità, dove l'Italia è leader indiscusso nel mondo, rappresenta un potenziale che negli ultimi anni sta affascinando sempre più il grande pubblico.

La giuria del premio, composta da 24 esperti assaggiatori, ogni anno seleziona solo il meglio delle produzioni olivole provenienti dal bacino del Mediterraneo. I criteri di ammissione alla classifica finale sono estremamente rigidi ed esigenti, dal momento che solo gli oli EVO che ricevono un punteggio uguale o superiore a 8,5 vengono recensiti e premiati.

La grande passione, associata all'alta professionalità, che caratterizza i produttori del Consorzio Opera Olei è il modello che fa ottenere questi importanti riconoscimenti e attraverso il quale si raccontano le unicità e l'identità dei singoli territori, utilizzando le cultivar con cui viene realizzato l'olio EVO come veicolo di comunicazione della biodiversità che caratterizza e identifica l'olivicultura regionale.

Per i produttori partecipare al Monocultivarivolei non vuol dire semplicemente entrare a far parte del gotha dell'olivicultura, ma si tratta di un vero e proprio momento di verifica del lavoro svolto. Per i frantoiani del Consorzio Opera Olei, reduci dai recenti successi di altre competizioni del settore, si tratta di una nuova grande soddisfazione e della conferma dell'eccellenza raggiunta.

Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimi di Modugno (Puglia).

Gli oli del Consorzio Opera Olei - L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda), Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda Agraria Viola), Villa Magra Grand Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimi) - offrono la possibilità di degustare sei cultivar con identità molto precise: un biglietto da visita di tutto rispetto per una produzione che sta ottenendo, a ragione, sempre maggiore visibilità e autorevolezza sulle tavole dei consumatori più attenti.

[← Indietro](#)

[Avanti →](#)



Sei qui: [Home](#) > [ATTUALITÀ](#)



Comitato Paritetico Territoriale per la sicurezza e la formazione in edilizia

La scuola al passo coi tempi

Monitorare il tuo consumo
Segnalare un guasto
Pagare la bolletta
Gestire il tuo contratto

Groceeto CLEAN

Le Rubriche di MaremmaNews

- in cucina con... GIULIA
- La prossima settimana...
- IL METEO IN MAREMMA E IN TOSCANA
- OGGI PARLIAMO DI...
- La politica vista dai giovani
- Nostalgia di Maremma
- "La parola agli adolescenti"
- L'angolo del legale

risparmiare A SOLI € 2,90

RADIO STAR
TUTTA UN'ALTRA MUSICA

00:20



Annuncio pubblicitario

- Homepage
- Ristoranti
- Dove mangiare
- Chef
- Ricette
- Ingredienti
- Notizie
- Videogallery
- Fotogallery
- Eventi

Home > Notizie > Vini, Birre e Drink > Quali sono i vini più buoni d'Italia secondo Luca Gardini: le 10...

Notizie Vini, Birre e Drink Mondo Vino Wine Reporter

Quali sono i vini più buoni d'Italia secondo Luca Gardini: le 10 bottiglie della settimana. Ottavo numero

Un appuntamento settimanale per scoprire le eccellenze vinicole italiane: Luca Gardini seleziona per noi le bottiglie più interessanti fra rossi, bianchi e rosé, con un focus sui vini naturali. Ecco la settima tappa del suo itinerario enoico.

Di Luca Gardini - 15 marzo 2022

5 0



ULTIME NOTIZIE

Quali sono i vini più buoni d'Italia secondo Luca Gardini: le 10 bottiglie della settimana. Ottavo numero

15 marzo 2022

La pasticceria vegana che crea i dolci di zucchero più grandi del mondo: il record di Prachi Dhabal Deb

14 marzo 2022

Miglior critico al mondo di vini italiani: grande vittoria di Luca Gardini ai Best Wine of the World 2022

14 marzo 2022

Il ristorante 3 stelle Michelin che fa sentire l'ospite come un re: Da Vittorio e il nuovo menu dei fratelli Cerea

14 marzo 2022

"Ho vissuto nell'ombra di Gordon Ramsay per 15 anni": ecco perché Marcus Wareing ha

I 10 vini della settimana di Luca Gardini

Ottavo Numero

ROSSI

1.FULIGNI

BRUNELLO DOCG 2017



Annuncio pubblicitario

È una storia che parte dal lontano, quella dei **visconti Fuligni**, famiglia nobile originaria di Venezia, che si trasferisce nell'Inghilterra nel XIV secolo al servizio di Edoardo III. **Molto più tardi li troviamo viticoltori, prima a Scansano poi a Montalcino, interpreti, ora come un tempo, di alcune delle letture di maggiore perfezione di Brunello.**

L'annata 2017 mostra un naso di ribes nero e rabarbaro, con tocchi di foglia di pepe in chiusura. In bocca ha tannini salati, densità e croccantezza. Sul finale c'è **un ritorno del sottobosco e dei piccoli frutti, ma è la persistenza ad impressionare: davvero lunghissima.**

2.MARCHESI DI GRÉSY

BARBARESCO DOCG MARTINENGA 2019

troncato i rapporti con il celebre chef scozzese

14 marzo 2022

Il risotto con funghi e formaggi dolci a 2 stelle Michelin: la ricetta di Philippe Lèveillé è un trionfo di cremosità

13 marzo 2022

Il menu come una sfilata d'alta moda: Francesco Mascheroni interpreta Armani e l'eleganza del "less is more"

12 marzo 2022

Lo chef ucraino che ha trasformato il suo ristorante in un rifugio anti-guerra: "Sto aiutando migliaia di persone". Il coraggio di Ievgen Klopotenko

12 marzo 2022

Quali sono i migliori vini d'Italia del 2022 secondo Wine Spectator: tutte le novità della classifica per ogni regione

12 marzo 2022

L'evento dedicato alle migliori aziende vinicole italiane: Paestum Wine Fest, al via la decima edizione

11 marzo 2022

NEWSLETTER



REPORTER GOURMET

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Un marchio entrato a pieno titolo nel mito della viticoltura, nato e cresciuto dalla prima, felice intuizione di Alberto nel 1973, ormai 50 anni or sono, che poi, con uno straordinario lavoro sul territorio, ha portato **Tenuta Cisa Asinari** a livelli di **eccellenza assoluta**. Questo **Barbaresco da Vigna Martinenga**, una delle più raffinate collocazioni della tipologia, è la chiara dimostrazione di quanto detto. Affinato in barrique per 12 mesi, mostra un naso di intensità, susina selvatica, menta Valdostana, finale di **eucalipto**. **Bocca di succosità e tensione, con tannini salmastro-sapidi e chiusa mentolata.**

3.FRANZ HAAS

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC SCHWEIZER 2018



Ci ha lasciati increduli ed addolorati, nelle scorse settimane, la notizia della scomparsa di **Franz Haas**. Con lui si perde **uno dei vignaioli più eclettici, capace di contribuire decisamente alla diffusione del Pinot Nero in Alto Adige**. Alle sue uve Franz dedicava cure amorevoli, così da mantenere intatto il carattere tipico e l'eleganza del varietale. Questa era **una delle sue migliori bottiglie**. Al naso sensazioni di melograno, eucalipto e tocchi di zest di arancia. Al palato tannini iodati, croccantezza, densità e tensione. Ritorno fruttato-agrumato sul finale e grande profondità.

BIANCHI

4. COLTERENZIO

ALTO ADIGE DOC BIANCO RISERVA LR 2017



Una cantina relativamente giovane, collocata a due passi da Appiano, con **300 vignaioli associati**, che fa del dinamismo e della *vision* le proprie caratteristiche fondanti. Una linea di etichette d'impatto, caratterizzata dalla **cura maniacale per i dettagli**, sia visivi che – ben più sostanziali – vitivinicoli. Una cuvée, questa, fortemente voluta da **Luis Raifer, ex presidente della Cantina**, che incarna tutte le ambizioni dei

bianchi altoatesini. **Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon in grande equilibrio.**
Rosmarino, susina gialla e cedro al naso, teso e salino-salmastro alla bocca, con bella persistenza.

5.TENUTA CASALI

ALBANA DOCG VALLERIPA 2020



Mercato Saraceno, comune di Forlì-Cesena. Per chi non lo sapesse, l'invaso dove scorre il fiume Savio è una collocazione geografica (ora insignita dalla MGA) di grande peculiarità per i vini, vero e proprio **microclima, adattissimo alla coltivazione della vite**, come conferma l'impeccabile lavoro di *Tenuta Casali*. Da **una vigna con oltre 30 anni di età**, allevata a doppio capovolto, nasce questo Albana di Romagna, affinato per sei mesi in acciaio sui lieviti. Pesca-noce dalla polpa bianca al naso, timo fresco, una chiusura con un bel tocco balsamico, di eucalipto. **Bocca compatta, salata, croccante, con piacevolissima persistenza e finale con bellissime sfumature officinali.**

BOLLICINE

6.CANTINA DI

TRENTODOC BREZZA RIVA



REPORTER GOURMET
la ricerca del gusto

Abbiamo a cuore la tua privacy

Noi e i nostri partner archiviamo e/o accediamo alle informazioni su un dispositivo (come i cookie) e trattiamo

i dati personali (come gli identificatori univoci e altri dati del dispositivo) per annunci e contenuti personalizzati, misurazione di annunci e contenuti, approfondimenti sul pubblico e sviluppo del prodotto. Con il tuo consenso, noi e i nostri partner possiamo utilizzare dati di geolocalizzazione e identificazione precisi attraverso la scansione del dispositivo. [Informativa sulla Privacy](#)

Cliccando sul link 'Non accettare e chiudi', verranno applicate le impostazioni predefinite, non verrà fornito il consenso per i cookie tranne che per quelli tecnici.

Puoi cambiare la tua scelta in qualsiasi momento nel nostro centro privacy.

[Gestisci le opzioni](#)[Accetta e chiudi](#)[Non accettare e chiudi](#)Powered by **clickio**

Una Cantina che nasce come consorzio agrario nel 1898, a Riva del Garda, l'idea di supportare gli associati nella valorizzazione delle proprie coltivazioni. **Dal 1957 poi, la rinascita come cantina sociale. Un importante lavoro di zonizzazione**, condito da principi di sostenibilità in vigna, uniti alla volontà di sperimentare in cantina. Pinot Nero e Chardonnay su tutti, varietà che valorizzano il microclima straordinario del Lago. **Su tutti, appunto, questo Riserva Brezza Riva, un vino capace di evocare la sapidità del lago.** Chardonnay in purezza, naso di chinotto, timo cedrino, una chiusura balsamica, bocca tesa, croccante, di bella iodatura, con ritorno, sul finale, della traccia officinale

7.EUGENIO COLLAVINI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PAS DOSÉ RIBOLLA GIALLA



Una delle ultime novità della cantina di Rivignano, che ormai più di 40 anni fa 'inventò' la Ribolla Gialla in versione spumantizzata con metodo C'harmat lungo' di grande finezza. Un successo, di mercato e di critica, immediato e travolgente, che dura tuttora. Questa, una ribolla spumantizzata in versione *pas dosé* scalpitante per nitidezza di interpretazione e verticalità al palato. Naso floreale, di biancospino, e di frutta a polpa verde, mela in testa, con bellissima freschezza. **La bollicina al palato è netta,**

scolpita, con ottima croccantezza ed altrettanto pulita, memorabile, mineralità.

ROSATO

8.CANTINE GUIDI

TOSCANA IGT DALIAE ROSATO



Una **cantina familiare risalente al 1929**, che ha appena festeggiato l'arrivo della quinta generazione, una sede produttiva, a Poggibonsi, e due tenute, una a San Gimignano e l'altra a Barberino val d'Elsa, **35 ettari totali vitati a Sangiovese e Vernaccia, ma anche Merlot e Cabernet Sauvignon**. Questo, in particolare, un blend di Sangiovese vinificato in bianco e Chardonnay, affinato in solo acciaio. Naso di rosa selvatica, con tocchi di fragolina di bosco e maggiorana. La bocca è iodato-salmastra, di bella persistenza, con ritorno agrumato.

DOLCE

9.I SABBIONI

VINO ROSSO PASSITO TATÙ 2019



Dalle sabbie gialle (per la precisione Molasse del Messiniano) di Oriolo, collocate nelle colline tra Faenza e Forlì, **un'esperienza vinicola di grande peculiarità, caratterizzata dalla classica temprata sapido-salata dei prodotti.** Questo, un Sangiovese Passito vinificato in bianco dalla zona di Castiglione di Forlì, **rendimenti ridottissimi per una vera e propria chicca:** visciole al naso, con tocchi balsamici e di buccia di arancia sanguinella. Tannini iodati alla bocca, con finale mentolato e sulle note della liquirizia.

NATURALE

10.JOSKO GRAVNER

VENEZIA GIULIA IGT RIBOLLA GIALLA 2013



Per tutti coloro che 'masticano' i vini naturali, è indubbio, Josko Gravner è una

sorta di totem: un precursore visionario dei vini 'orange', il primo ad usare il metodo tradizionale georgiano in *kvevri* per la vinificazione. Ma è soprattutto **la capacità di trasmettere, prima e meglio di altri, l'esperienza spirituale, oltre che emotivo-estetica, sottesa al fare vino.** Molti anni dopo la sua Ribolla Gialla è ancora un modello, un vino a tratti spazzante: nespola, fico, tocchi di maggiorana, densità e tensione alla bocca, salmastro-sapida, finale di eucalipto, lunghissimo.

Potrebbe interessarti anche

SPONSOR

Perché i mezzi militari russi in Ucraina sono marchiati con delle Z bianche

wired.it - gallery

Il piatto stellato italiano che ha scatenato una polemica mondiale: i Bros' svelano il...

Gordon Ramsay, è la fine di un'era: rescisi tutti i contratti del personale di...

SPONSOR

MasterChef: le storie più incredibili degli ex concorrenti, cosa fanno ora?

cucina.com

SPONSOR

Casetta da giardino Montfort, consegna gratuita!

OBi Italia

SPONSOR

Trasforma la vasca in una doccia a filo pavimento. Paghi solo il 25% del prezzo.

Remail

SPONSOR

Amiamo le curve! Scopri la nuova Curvy Collection di Guido Maria Kretschmer

ABOUT YOU

SPONSOR

NUOVA RANGE ROVER – THE ORIGINAL

landrover.it

Salt Bae, ancora guai per il re della carne: citato in giudizio per 5 milioni di...

Raccomandato da 

TAG [Luca Gardini](#) [migliori vini d'Italia](#) [rubrica vino Luca Gardini](#) [wine reporter](#)

CONDIVIDI



 Tweet

Precedente

La pasticceria vegana che crea i dolci di zucchero più grandi del mondo: il record di Prachi Dhabal Deb

PUÒ INTERESSARTI ANCHE **DELLO STESSO AUTORE**

Do's de No'a Sauvignon Blanc Trentino Superiore DOC Biologico 2020 Cantina di Riva

Il Dòs de Nòa è l'ultimo vino nato della Cantina di Riva, un'azienda della quale avevamo scritto qui, in occasione dell'assaggio del loro Brezza Metodo Classico Pas Dosè e dello Chardonnay Loré effettuati nel novembre del 2020. Si tratta di un Sauvignon blanc le cui uve provengono da vigneti situati sul Dosso di Fontanelle, nella valle che porta al piccolo e bellissimo Lago di Tenno, le vigne, situate a 350 metri d'altitudine su suoli argillosi tendenti al calcareo con esposizione Sud-Est, sono allevate a pergola con una resa di 65 q.li/ettaro. Vendemmiate a metà settembre le uve sono state dapprima raffreddate e quindi diraspate e delicatamente pressate con un contatto con le bucce di poche ore. La fermentazione alcolica si è svolta in botti d'acacia ed in vasche d'acciaio, il vino è stato quindi posto ad affinarsi in barriques e tonneaux francesi, dove, sottoposto a ripetuti batonnages è rimasto sino al mese di agosto, è stato poi assemblato ed imbottigliato il 24 agosto 2021. Dopo ulteriori sei mesi d'affinamento in bottiglia è stato messo in commercio. La prima produzione di questo vino biologico è stata di 2.172 bottiglie. Il vino si presenta nel bicchiere con un color giallo paglierino di buona intensità, luminoso. Sin da subito ci colpisce l'eleganza olfattiva, ampi e vari i sentori che rimandano alla frutta tropicale, ai fiori di sambuco, fiori gialli, agli agrumi maturi (pompelmo rosa, arancio), al melone bianco, alle note di miele, vi ritroviamo anche note di erbe aromatiche, salvia in primis, leggerissimi infine gli accenni vegetali. Dotato di discreta struttura, sapido ed al contempo morbido, fresco e succoso, con bella vena acido/agrumata, vi ritroviamo la frutta tropicale, ananas, il melone, la pesca, gli agrumi e note di miele d'acacia, lunga infine la sua persistenza. Si tratta di un ottimo prodotto, un Sauvignon che non presenta le note aggressive ed un poco invadenti tipiche di alcuni vini prodotti con questo vitigno, in definitiva si tratta di un vino giocato su eleganza e delicatezza. Un vino che ci è piaciuto assai. Lorenzo Colombo



ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[HOME](#)[BEVERAGE
LUXURY](#)[BIO
MERCATO](#)[CARNI](#)[DOLCI&SALATI
ORTOFRUTTA](#)[FIERE
RETAIL](#)[FORMAGGI
SALUMI](#)[FREE FROM
TECNOLOGIE](#)[GROCERY
VINI](#)[< Precedente](#)

Cantina di Riva, restyling per i vini della linea Vista Lago

17 Marzo 2022 - 17:45 | Categorie: [Vini](#) | Tag: [Agraria Riva del Garda](#), [Cantina di Riva](#), [hospitality](#), [Vista Lago](#)

Riva del Garda (Tn) – Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le “ciglia” orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui Cantina di Riva ha ridisegnato l'estetica dell'apprezzata linea Vista Lago. Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che settimana prossima, in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc. Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo presso lo stand di Agraria Riva del Garda nel quartiere fieristico di Riva al Centro Congressi – stand B02, padiglione C3 – giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro “custodia”, raccontano ed esprimono l'unicità del territorio. La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva Dop Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente “made in Trentino”, la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una “parentesi curva” scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr.



Condividi



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)[Salumi&Tecnologie](#)[Carni&Consumi](#)[Formaggi&Consumi](#)[Formaggi&Tecnologie](#)[Free From Review](#)[DolciSalati&Consumi](#)[Bio&Consumi](#)[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)[Grocery&Consumi](#)[Vini&Consumi](#)[Beverage&Consumi](#)[Luxury Food & Beverage](#)[The Italian Food Magazine](#)[Tech4Food](#)[Italy For Asia](#)

Home > Focus > Cantina di Riva presenterà il restyling dei vini Vista Lago a Hospitality

Focus

Cantina di Riva presenterà il restyling dei vini Vista Lago a Hospitality

Di **Fabio Italiano** - 18 Marzo 2022

5 0



Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui **Cantina di Riva** ha ridisegnato l'estetica dell'apprezzata **linea Vista Lago**. Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che settimana prossima, in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc.

Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo presso lo **stand di Agraria Riva del Garda** nel quartiere fieristico di **Riva al Centro Congressi – stand B02, padiglione C3** – giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio.

La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva DOP Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente "made in Trentino", la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una "parentesi curva" scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e

Segui & Condividi

f 808 Fans MI PIACE

Instagram 397 Follower SEGUI

Twitter 11,999 Follower SEGUI

Supporta Bereilvino

Supporta Bereilvino.it, clicca sul pulsante sottostante, fai una **donazione** di 35 euro con PayPal e ricevi subito in regalo un **database in formato Excel con quasi 8.000 importatori di vino**. Ottimo database, sempre aggiornato!!!

Dona con PayPal 

Cantine Italiane

Abruzzo (119) Basilicata (34)
Calabria (61) Campania (221)
Emilia Romagna (268)
Friuli Venezia Giulia (225) Lazio (99)
Liguria (48) Lombardia (328)
Marche (178) Molise (16)
Piemonte (750) Puglia (166)
Sardegna (89) Sicilia (338)
Toscana (788)
Trentino Alto Adige (141) Umbria (115)
Valle d'Aosta (10) Veneto (654)

Vetrina Cantine



docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr.

Un abbraccio simbolico che ora avvicina in modo inequivocabile le pregiate linee di oli pluripremiati e le etichette di vini immediati, concreti e sinceri che esprimono il meglio delle più apprezzate varietà internazionali così come di vitigni autoctoni trentini le cui uve nascono in vocati appezzamenti affacciati sulle acque cristalline del Lago di Garda. In vigneti che affondano le radici in terreni montani e, al contempo, beneficiano del peculiare clima mitigato dal Benaco nascono vini dal carattere unico e di grande personalità, con sfumature di aromi audaci e sapori autentici, pura espressione dell'Alto Garda trentino. Una terra in cui il perfetto connubio tra acqua, terra e montagna trova nei calici della linea Vista Lago la sua migliore valorizzazione.

Una tradizione, quella di Cantina di Riva, che sposa sempre più i principi dell'**agricoltura biologica**. Nati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi, **Chardonnay Bio**, **Merlot Bio**, **Schiava Bio**, **Pinot Grigio Bio** e **Müller Thurgau Bio** sono affiancati, nella linea Vista Lago, da **Gewürztraminer**, **Lagrein**, Teroldego "Riva'Idego" e Bordolese "Gère". Tutte e nove le etichette esordiranno racchiuse nella nuova bottiglia in occasione della 46esima edizione della fiera leader in Italia per i settori ospitalità e ristorazione.

Un appuntamento importante a cui Agraria Riva del Garda non poteva mancare e che ha voluto rendere speciale invitando gli amici di Cantina di Riva presentando ufficialmente la grande novità.

TAGS [Agricoltura Biologica](#) [Cantina di Riva](#) [Chardonnay](#) [Gewürztraminer](#) [Hospitality](#) [Lagrein](#)
[Merlot](#) [Müller Thurgau](#) [Pinot Grigio](#) [Schiava](#) [Teroldego](#) [Vini biologici](#) [Vista Lago](#)



Articolo precedente

Dal 20 marzo riparte Vigneti Aperti e a Maggio Cantine Aperte 30a edizione

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Monte delle Vigne presenta Callas, armonia in anfora, oggi certificata biologica



Cantina Kurtatsch, Cabernet Sauvignon Riserva Freienfeld 2018



Tenuta Mazzolino alla prima edizione della Slow Wine Fair



LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Categorie



Clenuta
CELIMARRO



CAMPOCHIARENTI



18 MARZO 2022

vino / cantina di riva

Condividi il link su:



Cantina di Riva, restyling per i vini Vista Lago

Le nuove bottiglie di design "assomigliano" al Garda Trentino.



Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui Cantina di Riva ha ridisegnato l'estetica dell'apprezzata linea Vista Lago. Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che settimana prossima, in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc.

Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo presso lo stand di Agraria Riva del Garda nel quartiere fieristico di Riva al Centro Congressi - stand B02, padiglione C3 - giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio.

La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva DOP Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente "made in Trentino", la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una "parentesi curva" scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr.

Un abbraccio simbolico che ora avvicina in modo inequivocabile le pregiate linee di oli pluripremiati e le etichette di vini immediati, concreti e sinceri che esprimono il meglio delle più apprezzate varietà internazionali così come di vitigni autoctoni trentini le cui uve nascono in vocati appezzamenti affacciati sulle acque cristalline del Lago di Garda. In vigneti che affondano le radici in terreni montani e, al contempo, beneficiano del peculiare clima mitigato dal Benaco nascono vini dal carattere unico e di grande personalità, con sfumature di aromi audaci e sapori autentici, pura espressione dell'Alto Garda trentino. Una terra in cui il perfetto connubio tra acqua, terra e montagna trova nei calici della linea Vista Lago la sua migliore valorizzazione.

Una tradizione, quella di Cantina di Riva, che sposa sempre più i principi dell'agricoltura biologica. Nati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi, Chardonnay Bio, Merlot Bio, Schiava Bio, Pinot Grigio Bio e Müller Thurgau Bio sono affiancati, nella linea Vista Lago, da Gewürztraminer, Lagrein, Teroldego "Riva'dego" e Bordolese "Gère". Tutte e nove le etichette esordiranno racchiuse nella nuova bottiglia in occasione della 46esima edizione della fiera leader in Italia per i settori ospitalità e ristorazione.

Un appuntamento importante a cui Agraria Riva del Garda non poteva mancare e che ha voluto rendere speciale invitando gli amici di Cantina di Riva presentando ufficialmente la grande novità.

Fonte: Agraria di Riva del Garda

Risorse correlate

Cooperative

AGRARIA RIVA DEL GARDA SOCIETÀ
COOPERATIVA AGRICOLA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Amministratori

PLANCHENSTAINER GIORGIO
FIA MASSIMO



Federazione Trentina della Cooperazione

via Segantini, 10 - 38122 Trento
Tel: 0461.898111 Fax: 0461.985431
C.P. 1080 e-mail: ftcoop@ftcoop.it
ftcoop@pec.cooperazionetrentina.it
Iscrizione Registro Imprese TN | Cod. Fisc. e Part. IVA
00110640224 | Iscrizione Albo Nazionale Enti
Cooperativi
MU-CAL n. A157943



Made with ♥ by Archimede.nu

Link rapidi

SCOPRI CHI SIAMO
CERCA UNA
COOPERATIVA
CERCA UN
AMMINISTRATORE
CREA UN'IMPRESA
ASSOCIATI
LAVORA CON NOI

Certificazioni



Informati

NEWS
EVENTI
UFFICIO STAMPA
RADIO E TV
RIVISTE

Info & Privacy

NON TROVI QUALCOSA?
PRIVACY POLICY
COOKIE POLICY
CREDITS
AGGIORNA PREFERENZE

Rimani aggiornato sul mondo cooperativo

La tua email *

ISCRIVITI

Questo sito è protetto da reCAPTCHA e si applicano la [Privacy Policy](#) e i [Termini di servizio](#) di Google.

Acconsento al trattamento dei miei dati secondo la [nota informativa](#) per la gestione della richiesta.

* Campi obbligatori

Il sistema informatico di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM e ENOPRESS.IT ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolare l'inserimento si prega di seguire questi [SUGGERIMENTI](#)

Sei qui: Home > REDAZIONE > RESTYLING PER I VINI VISTA LAGO

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

LOGIN FORM

Ricordami

ACCEDI

[Registrati](#)
[Nome utente dimenticato?](#)
[Password dimenticata?](#)



Home

RESTYLING PER I VINI VISTA LAGO

Scritto da Redazione | Pubblicato: 19 Marzo 2022



Cantina di Riva: le nuove bottiglie di design "assomigliano" al Garda Trentino

Riva del Garda, 17 marzo 2022 - Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui **Cantina di Riva** ha ridisegnato l'estetica dell'apprezzata **linea Vista Lago**. Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che settimana prossima, in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc.

Da lunedì 21 a giovedì 24 marzo presso lo stand di Agraria Riva del Garda nel quartiere fieristico di Riva al Centro Congressi - stand B02, padiglione C3 - giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio.



Foto: La linea Vista Lago - nuova etichetta, nuova bottiglia e nuovo design

La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva DOP Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente "made in Trentino", la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una "parentesi curva" scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr.

Un abbraccio simbolico che ora avvicina in modo inequivocabile le pregiate linee di oli pluripremiati e le etichette di vini immediati, concreti e sinceri che esprimono il meglio delle più apprezzate varietà internazionali così come di vitigni autoctoni trentini le cui uve nascono in vocati appezzamenti affacciati sulle acque cristalline del Lago di Garda. In vigneti che affondano le radici in terreni montani e, al contempo, beneficiano del peculiare clima mitigato dal Benaco nascono vini dal carattere unico e di grande personalità, con sfumature di aromi audaci e sapori autentici, pura espressione dell'Alto Garda trentino. Una terra in cui il perfetto connubio tra acqua, terra e montagna trova nei calici della linea Vista Lago la sua migliore valorizzazione.

Una tradizione, quella di Cantina di Riva, che sposa sempre più i principi dell'**agricoltura biologica**. Nati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi, **Chardonnay Bio**, **Merlot Bio**, **Schiava Bio**, **Pinot Grigio Bio** e **Müller Thurgau Bio** sono affiancati, nella linea Vista Lago, da **Gewürztraminer**, **Lagrein**, Teroldego "Riva'dego" e Bordoiese "Gère". Tutte e nove le etichette esordiranno racchiuse nella nuova bottiglia in occasione della 46esima edizione della fiera leader in Italia per i settori ospitalità e ristorazione.

Un appuntamento importante a cui Agraria Riva del Garda non poteva mancare e che ha voluto rendere speciale invitando gli amici di Cantina di Riva presentando ufficialmente la grande novità.

Per scaricare immagini in alta risoluzione e comunicato stampa in formato word [cliccare qui](#).

Contatto con i media:

Silvia Senette, daviso
+39 0471 05 88 68
senette@daviso.com

daviso GmbH/Srl Laubengasse 76 / Via dei Portici 76 - I-39100 Bozen - Bolzano

AVANTI >



NEWS

EVENTI

I PERSONAGGI

LE PAROLE DEL VINO

RICETTE D'AUTORE

PARLIAMO DI...

PRODOTTI TIPICI

Tu sei qui [Home](#) > [News](#) > [Aziende](#) > [Cantina di Riva](#) restyling per i vini Vista Lago

Cantina di Riva restyling per i vini Vista Lago

📅 21 Marzo 2022 👤 Redazione



Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui **Cantina di Riva** ha ridisegnato l'estetica dell' apprezzata **linea Vista Lago**.

Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che questa settimana, in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc.

Da **lunedì 21 a giovedì 24 marzo** presso lo **stand di Agraria Riva del Garda** nel quartiere fieristico di **Riva al Centro Congressi – stand B02, padiglione C3** – giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio.

La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva DOP Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente "made in Trentino", la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una "parentesi curva" scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr.

Un abbraccio simbolico che ora avvicina in modo inequivocabile le pregiate linee di oli pluripremiati e le etichette di vini immediati, concreti e sinceri che esprimono il meglio delle più apprezzate varietà internazionali così come di vitigni autoctoni trentini le cui uve nascono in vocati appezzamenti

LE PAROLE DEL VINO

📅 Luglio 04, 2021 👤 Redazione 💬 0

Classico Superiore e Riserva

Conosci il significato delle classificazioni...

[Le parole del vino](#)



PARLIAMO DI... VINO



Tornano gli appuntamenti del FORUM di VINIFERA 2022

Per tutto il mese di marzo incontri e...

[Eventi](#) [News](#) [Pianeta Vino](#) [Vino](#)



La 54ª Edizione di VINITALY posticipata ad aprile 2022

affacciati sulle acque cristalline del Lago di Garda. In vigneti che affondano le radici in terreni montani e, al contempo, beneficiano del peculiare clima mitigato dal Benaco nascono vini dal carattere unico e di grande personalità, con sfumature di aromi audaci e sapori autentici, pura espressione dell'Alto Garda trentino. Una terra in cui il perfetto connubio tra acqua, terra e montagna trova nei calici della linea Vista Lago la sua migliore valorizzazione.

Una tradizione, quella di Cantina di Riva, che sposa sempre più i principi dell'**agricoltura biologica**. Nati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi, **Chardonnay Bio**, **Merlot Bio**, **Schiava Bio**, **Pinot Grigio Bio** e **Müller Thurgau Bio** sono affiancati, nella linea Vista Lago, da **Gewürztraminer**, **Lagrein**, Teroldego "Riva Idego" e Bordolese "Gère". Tutte e nove le etichette esordiranno racchiuse nella nuova bottiglia in occasione della 46esima edizione della fiera leader in Italia per i settori ospitalità e ristorazione.

Un appuntamento importante a cui Agraria Riva del Garda non poteva mancare e che ha voluto rendere speciale invitando gli amici di Cantina di Riva presentando ufficialmente la grande novità

📁 Aziende **News**

« Dal 1 al 3 aprile torna a Umbriafiere Agriumbria con i ring delle razze italiane

LEGGI ANCHE...



Torna a Treviso la 5^a Edizione di GOURMANDIA

Gourmandia, la kermesse ideata da Davide Paolini che riunisce...

Eventi **Gastronomia** **News**



In anteprima a VINITALY 2022 il nuovo FOSÉLIOS di Follador Prosecco

L'ultimo gioiello di Follador Prosecco dal 1769 è un...

Aziende **News**



L'Azienda Agricola Le Colture presenta INCALMO

Vino manifesto della seconda generazione, prodotto con metodo ancestrale...

Aziende **News**

Confermata OPERAWINE con la presenza di WINE SPECTATOR...

Eventi **News** **Vino**



Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR

L'apertura di una bottiglia di vino è un...

Parliamo di... **Vino**



Vendemmia 2017 c'è pessimismo

"Siamo stati troppo ottimisti" dichiara Riccardo Cotarella di Assoenologi e diffonde un nuovo...

Vino



I vini della Sicilia tra sole e mare

La Sicilia una delle regioni più ricche di...

Parliamo di... **Vino**



Le Bodegas dello Sherry

Il complesso

processo che permette la maturazione e...

Parliamo di... **Vino**

ARTICOLI RECENTI

Cantina di Riva restyling per i vini Vista Lago

Dal 1 al 3 aprile torna a Umbriafiere Agriumbria con i ring delle razze italiane

Ecco i vincitori del Concorso Orii del Lazio – Capolavori del gusto

Torna a Treviso la 5^a Edizione di GOURMANDIA

In anteprima a VINITALY 2022 il nuovo FOSÉLIOS di Follador Prosecco

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese

DISTILLATI & CO.



Quick links: CRISI RUSSIA-UCRAINA MATERIE PRIME E RINCARI FOOD SOCIAL IMPACT | Webinar di Food Social Impact Mystery Shopper



OPERA OLEI, QUATTRO AZIENDE DEL CONSORZIO CONDIVIDONO IL PODIO DI “BEST OF THE WORLD”

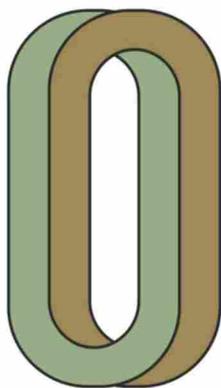
OLIO 3 min.

22 Marzo 2022



Per la prima volta nella storia del concorso Monocultivaroliveoil quattro oli extra vergine di oliva ottengono contemporaneamente un punteggio di 10/10

OPERA
OLEI



L'UNIONE DI SEI
PRODUTTORI ITALIANI
PER SEI ECCELLENZE DI OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA
MONOCULTIVAR

Nell'edizione 2022 sul podio di Monocultivaroliveoil, l'ambito concorso internazionale che incorona i migliori oli extra vergine di oliva monovarietali, sventola una sola bandiera: quella del consorzio Opera Olei. Quattro, dei sei oli extra vergine di oliva del Consorzio, si sono infatti aggiudicati ex aequo la nomina di “Best of the World 2022”. Si tratta di Primo – Frantoi Cutrera (Sicilia), Coratina – Olio Mimì (Puglia), Il Sincero – Azienda Agraria Viola (Umbria), Villa Magra Grand Cru – Frantoio Franci (Toscana).

È la prima volta nella storia del concorso che quattro oli extra

vergine di oliva ottengono contemporaneamente un punteggio di 10/10, dando prova di aver raggiunto un altissimo livello di qualità. Si tratta di quattro territori italiani molto diversi tra loro, caratterizzati da una straordinaria biodiversità. Quattro cultivar con unicità legate alla terra di appartenenza, quattro aziende con storie e tradizioni differenti unite da una filosofia comune; quella dell'eccellenza. Pur partendo da olive di diversa tipologia, è possibile raggiungere livelli qualitativi molto alti, grazie a una sapiente e accurata gestione della filiera di produzione e all'amore per il lavoro di olivicoltore e per la terra: due fattori che accomunano le sei aziende di Opera Olei.



← 1/4 →

IL CONCORSO MONOCULTIVAROLIVEOIL

L'appuntamento con i migliori oli extra vergine di oliva monocultivar nasce quindici anni fa da un'idea di Gino Celletti, personaggio dell'olio unanimemente riconosciuto a livello mondiale come esperto del settore olivicolo/oleario. Celletti ha unito la sua conoscenza dei processi chimici e tecnologici di elaiotecnica alla passione per l'olio extra vergine di oliva di qualità, che gli venne trasmessa da suo nonno, tradotta in seguito con un impegno costante per la valorizzazione delle produzioni di eccellenza di oli evo monovarietali.

L'obiettivo del concorso è dare voce alle oltre 1600 cultivar presenti in Europa, di cui circa 700 solo in Italia, che rappresentano, con le loro specifiche caratteristiche, un'unicità che è legata al territorio, alle condizioni climatiche in cui crescono e alla specifica gestione agronomica. Questa ricchezza di cultivar e biodiversità, dove l'Italia è leader indiscusso nel mondo, rappresenta un potenziale che negli

ultimi anni sta affascinando sempre più il grande pubblico.

La giuria del premio, composta da 24 esperti assaggiatori, ogni anno seleziona solo il meglio delle produzioni olivicole proveniente dal bacino del Mediterraneo. I criteri di ammissione alla classifica finale sono estremamente rigidi ed esigenti, dal momento che solo gli oli evo che ricevono un punteggio uguale o superiore a 8,5 vengono recensiti e premiati.

IL CONSORZIO OPERA OLEI: PRODUTTORI E OLI

Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimi di Modugno (Puglia).

Gli oli del Consorzio Opera Olei – L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (Agraria Riva del Garda), Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda Agraria Viola), Villa Magra Gran Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimi) – offrono la possibilità di degustare sei cultivar con identità molto precise. Un biglietto da visita di tutto rispetto per una produzione che sta ottenendo sempre maggiore visibilità e autorevolezza sulle tavole dei consumatori.

© Riproduzione Riservata

BEST OF THE WORLD

MONOCULTIVAROLIVEOIL

OPERA OLEI

ALTRO IN OLIO

▼ MOSTRA TUTTI ▼



ABOUT

Chi siamo

Contatti

Pubblicità

Abbonamenti

Edicola

Newsletter

ACQUISIZIONI EVENTI EXPORT INDUSTRIA

ISTITUZIONI MARKETING MERCATI PERSONE

REPORTAGE RETAIL TECH VIDEO

Cantina di Riva presenta il restyling dei vini Vista Lago a Hospitality

A Hospitality si potrà apprezzare in anteprima la nuova veste di vini Cantina di Riva che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio. Ascolta la notizia in formato audio Ricorda le onde del Lago di Garda e mima le ciglia orografiche del Monte Brione la nuova bottiglia con cui Cantina di Riva ha ridisegnato l'estetica dell'apprezzata linea Vista Lago. Uno scrigno sinuoso e minimalista, con diametro decrescente dall'alto verso il basso, custodisce ora gli aromi e i sapori delle nove etichette che in occasione della fiera Hospitality, debutteranno nell'originale packaging progettato ad hoc. Fino a giovedì 24 marzo presso lo stand di Agraria Riva del Garda nel quartiere fieristico di Riva al Centro Congressi stand B02, padiglione C3 giornalisti, sommelier, ristoratori, buyer, esperti e curiosi potranno apprezzare in anteprima la nuova veste di vini che, come la loro custodia, raccontano ed esprimono l'unicità del territorio. La bottiglia riprende le linee sobrie ed eleganti di quella inimitabile di Uliva e Imperiale, i due oli extravergini di oliva DOP Garda Trentino di altissima qualità, core business dell'Agraria. Integralmente made in Trentino, la forma dal design esclusivo marchiata Agraria Riva del Garda è caratterizzata da un'originale incisione frontale: una parentesi curva scavata nel vetro che ricorda la linea di una foglia di ulivo ma anche le creste ondose del Lago mosso dalla brezza tiepida e docile dell'Ora alternata al fresco e irruente Pelèr. Un abbraccio simbolico che ora avvicina in modo inequivocabile le pregiate linee di oli pluripremiati e le etichette di vini immediati, concreti e sinceri che esprimono il meglio delle più apprezzate varietà internazionali così come di vitigni autoctoni trentini le cui uve nascono in vocati appezzamenti affacciati sulle acque cristalline del Lago di Garda. In vigneti che affondano le radici in terreni montani e, al contempo, beneficiano del peculiare clima mitigato dal Benaco nascono vini dal carattere unico e di grande personalità, con sfumature di aromi audaci e sapori autentici, pura espressione dell'Alto Garda trentino. Una terra in cui il perfetto connubio tra acqua, terra e montagna trova nei calici della linea Vista Lago la sua migliore valorizzazione. Una tradizione, quella di Cantina di Riva, che sposa sempre più i principi dell'agricoltura biologica. Nati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici artificiali, pesticidi, fungicidi ed erbicidi, Chardonnay Bio, Merlot Bio, Schiava Bio, Pinot Grigio Bio e Müller Thurgau Bio sono affiancati, nella linea Vista Lago, da Gewürztraminer, Lagrein, Teroldego Rivaldego e Bordolese Gère. Tutte e nove le etichette esordiranno racchiuse nella nuova bottiglia in occasione della 46esima edizione della fiera leader in Italia per i settori ospitalità e ristorazione. Un appuntamento importante a cui Agraria Riva del Garda non poteva mancare e che ha voluto rendere speciale invitando gli amici di Cantina di Riva presentando ufficialmente la grande novità.





• NEUE PODCAST-FOLGE

811 - Cantina di Riva presenta il restyling dei vini Vista Lago a Hospitality

HORECA AUDIO NEWS - Le pillole quotidiane

23. März · 3 Min. 18 Sek.



Beschreibung der Folge

A Hospitality si potrà apprezzare in anteprima la nuova veste di vini Cantina di Riva che, come la loro "custodia", raccontano ed esprimono l'unicità del territorio



Cantina di Riva lancia Dòs de Nòa

Il nuovo Sauvignon Blanc si aggiunge alla pregiata linea Le Selezioni

March
1
2022



Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente



Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina".

Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, l'Alto Garda è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all'importante funzione mitigatrice del Lago di Garda, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l'Alto Garda si adatta perfettamente a progetti sostenibili e all'avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza.

Dòs de Nòa: il Sauvignon dell'Alto Garda

Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d'elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Complici i doni di madre natura e la maestria contadina dei Soci viticoltori e artigiana degli enologi, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. "La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino", rivela Battelini.

"Terre nuove" per progetti sostenibili e visionari

Da un'analisi storica risulta che il nome "Dòs de Nòa", la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra "nuova" e allo stesso tempo "fertile". Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell'Alto Garda è particolarmente predisposto per l'agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda.

Vocazione per natura

Qui nell'Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 m s.l.m. e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.

Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità. Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l'elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e "a tutto pasto" particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle.

Dòs de Nòa è il nuovo Sauvignon Blanc in purezza firmato Cantina di Riva. Con una produzione limitata di 2.172 bottiglie, Dòs de Nòa completa la pregiata linea Le Selezioni. La nuova etichetta è disponibile dall'1 marzo nello Store Rurale, l'esclusivo shop enogastronomico di Agraria Riva del Garda di Via S. Nazzaro 4 a Riva.

Foto: Il nuovo Sauvignon Blanc si aggiunge alla pregiata linea Le Selezioni - fonte ufficio stampa



Mariella Belloni
Vicecaporedattore - Marketing Journal

- Vedi la scheda di questo utente
- Vedi altre pubblicazioni dell'utente
- RSS di questo utente

Licenza di distribuzione: CC BY-NC

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? [Leggi come procedere](#)

SALVA COME PDF

STAMPA

ULTIME NEWS



GASTRONOMIA
Nasce The Duke il nuovo ambizioso progetto del Birrifico della Granda



GASTRONOMIA
Cantina di Soave presenta Maximilian I Garda DOC, un'eccellenza proveniente dai vigneti del Garda per brindare alla Pasqua 2022



GASTRONOMIA
Indagine Everli: gli italiani e il latte vegetale. Il 78% l'ha provato almeno una volta e più di 1 su 10 (12%) ormai lo consuma abitualmente più spesso di quello

VEDI TUTTI



Offerta prova:
40€ di sconto
Codice: MEALKIT40



ULTIMI ARTICOLI



GASTRONOMIA
Le ricette "Al Bronzo" di Barilla



GASTRONOMIA
Taleggio da favola - Il lupo cattivo di Cappuccetto Rosso. La ricetta



GASTRONOMIA
Ricetta dei Mochi giapponesi al gelato e alla frutta (Videoricetta)



GASTRONOMIA
Bennati: le differenze tra panettone e pandoro



GASTRONOMIA
Le opportunità dell'home restaurant per i nuovi chef

VEDI TUTTI



Eccellenza marchigiana

Selezione di vini marchigiani e dei migliori vini italiani.



Enoteca Compagnucci

COMUNICATI-STAMPA.NET

Dal 2004 siamo un **sito d'informazione in modalità autoedizione**, con pubblicazione di opere senza l'intermediazione e la selezione di un editore. Se sei un operatore di settore, registrati gratis e pubblica i tuoi testi.

50305 utenti affidano le loro news al nostro servizio. Sono **356386** i comunicati stampa attualmente pubblicati online.

INFORMAZIONI

Chi siamo

Il Network di CS

Abusi e violazione di copyright

Pubblicità sul sito

News Tickers per Webmaster

Privacy e Cookies

SOCIAL



Segui

YouTube