

Imperiale DOP Garda Trentino

Frantoio di Riva

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Imperiale rispecchia a pieno le caratteristiche del Garda Trentino, il territorio a tradizione olivicola più settentrionale del mondo; è un olio che esalta il cibo senza coprirne i sapori.

Imperiale spiegelt die Eigenschaften des Garda Trentino, des nördlichsten Olivenanbaugebiets der Welt, wider; Dieses Öl verfeinert Speisen, ohne ihren Geschmack zu überdecken.

Imperiale fully reflects the peculiarities of Garda Trentino, the world's northernmost area with an olive-growing tradition; this oil enhances food without overpowering its flavours.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva (>80%), Leccino (1-2%)

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile alla mandorla verde.

Mittlere Fruchtigkeit mit einer deutlichen Kräuternote, die an grüne Mandeln erinnert.

Medium fruitiness with a clear herbaceous sensation reminiscent of green almonds.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore nell'insieme armonico con leggera sensazione di amaro e più viva di piccante.

Der Geschmack ist insgesamt harmonisch mit einer leichten Bitterkeit und einer lebhafteren Schärfe.

The taste is on the whole harmonious, with a slight bitterness and a more lively spiciness.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Pesce di lago.

Seefisch.

Freshwater fish.