

Uliva DOP Garda Trentino

Frantoio di Riva

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Dalla campagna 2008/09, Uliva è olio extra vergine di oliva Garda DOP Trentino di riferimento del Frantoio di Riva.

Seit der Ernte 2008/09 ist Uliva das bevorzugte Garda DOP Trentino Native Olivenöl Extra des Frantoio di Riva.

Since the 2008/09 harvest, Uliva has been the Garda DOP Trentino extra virgin olive oil of choice for Frantoio di Riva.

CULTIVAR

MONOVARIETALE / SORTENREINES / SINGLE VARIETY

Casaliva

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con netta sensazione erbacea e fragranze di mela verde.

Mittlere Fruchtigkeit mit deutlichen Kräuternoten und Aromen von grünem Apfel.

Medium fruitiness with clear herbaceous sensations and green apple fragrances.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore consistente, ma armonico, con sensazione gradevolmente amara e più decisa di piccante.

Konsistenter, aber harmonischer Geschmack mit angenehmer Bitterkeit und stärkerer Schärfe.

Consistent, but harmonious flavour, with a pleasantly bitter and stronger spicy sensation.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne salada, carpaccio, pesce di lago e di mare.

Carne Salada, Carpaccio, See- und Meeresfisch.

Carne salada, carpaccio, sea and freshwater fish.