



FRANTOIO DI RIVA
ITALIA
AGRARIA RIVA DEL GARDA







Il Garda Trentino,

a ridosso del 46° Parallelo nord, è un'area dal clima inconsueto, mitigato dal Lago di Garda e inasprito dalle Dolomiti. In inverno, il grande bacino d'acqua del Garda si raffredda lentamente, regalando al territorio circostante un clima molto più mite e temperato rispetto alla sua latitudine.

Quest'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi permette la coltivazione olivicola più settentrionale al mondo e la produzione di pregiati oli extra vergine dalle caratteristiche uniche, che hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali.

L'alternanza di brezze temperate e fredde crea condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo, piante già note a Celti e Romani, che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2.000 anni fa.

Le metodiche di coltivazione, curate e seguite dagli agronomi di Agraria, unite alla grande esperienza e passione di ogni olivicoltore, consente di mantenere standard elevati.

Il frantoio, fondato nel 1965, è oggi un impianto innovativo, costantemente aggiornato con modifiche tecniche personalizzate e sperimentate che ne fanno un modello all'avanguardia e di tendenza.

Nel 1998 fu il primo frantoio a produrre extra vergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica.





Garda Trentino district

Garda Trentino, close to the 46th parallel north, is an area with unusual climate, moderated by Lake Garda and exacerbated by the Dolomites, a Mediterranean climate in an alpine environment. On wintertime the large basin of Lake Garda cools down slowly, gifting all the surrounding area a more temperate climate respect to its latitude.

This Mediterranean oasis in the heart of the Alps allows the world's northernmost olive growing and production of extra virgin olive oils with unique characteristics, which have achieved the highest national and international awards.

The alternation of cold and temperate breezes creates excellent conditions for the grapevine and the olive trees, already known by the Celts and Romans, who here planted the first vineyards and olive groves more than 2,000 years ago. Land conservation in its uniqueness and beauty is the territorial mission that Agraria set, an incomparable landscape that is a common good and as such must be preserved.

The olive oil mill, founded in 1965, is today an innovative machinery, constantly updated with technical changes and personalized experience making it an avant-garde and trendy model. In 1998 was the first mill to produce extra virgin olive oil DOP Garda Trentino and since 2009 is certified for organic production.





Garda Trentino Gebiet

Das Garda Trentino, in der Nähe des nördlichen 46. Breitengrades, ist eine Gegend mit ungewöhnlichem Klima: mild durch den Gardasee und herb durch die Dolomiten, ein mediterranes Mikroklima in einer alpinen Umgebung. Im Winter erkaltet das Wasser im großen Becken des Gardasees nur sehr langsam und schenkt so der Umgebung ein milderer Klima, als es für diesen Breitengrad üblich ist.

Diese mediterrane Oase im Herzen der Alpen ermöglicht den nördlichsten Olivenanbau und die Herstellung von nativen Olivenölen extra mit einzigartigen Eigenschaften, die die höchsten nationalen und internationalen Auszeichnungen erhalten haben.

Der Wechsel zwischen gemäßigten und kalten Winden, ergeben ideale Voraussetzungen sowohl für die Weinreben als auch die Olivenbäume, die bereits den antiken Kelten und Römern bekannt waren und die vor 2.000 Jahren in unserer Gegend die ersten Weinberge und Olivenhaine anpflanzten. Agraria hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Territorium in seiner Einzigartigkeit zu erhalten, eine unvergleichliche Gegend, das ein Gut für alle ist und als solches bestehen bleiben muss.

Die Ölpresse, 1965 gegründet, ist heute eine moderne Anlage und wird stets auf technischen Neustand gebracht und macht sie somit zu einem innovativen, aktuellen Modell. 1998 war sie die erste Presse, die das native Olivenöl extra DOP Garda Trentino produzierte und seit 2009 ist sie für die biologische Produktion zertifiziert.



ULIVA

UNA LINEA SELEZIONATA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP GARDA TRENINO CHE MIRA ALL'ECCELLENZA QUALITATIVA. LINEA RISERVATA A ENOGASTRONOMI, CHEF, ESPERTI E AMANTI DELLA BUONA CUCINA, E DEGUSTATORI D'OLIO.

A SELECTED LINE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP GARDA TRENINO THAT AIMS AT QUALITY EXCELLENCE. LINE RESERVED FOR GOURMETS AND CHEFS, EXPERTS AND LOVERS OF GOOD FOOD AND OIL TASTERS.

EINE AUSGEWÄHLTE LINIE VON NATIVEM OLIVENÖL EXTRA DOP GARDA TRENINO, DIE NACH QUALITATIVER EXZELLENZ STREBT. DIE LINIE IST GOURMETS, KÜCHENCHEFS, EXPERTEN UND LIEBHABERN DER GUTEN KÜCHE VORBEHALTEN.



Caratteristiche organolettiche
Organoleptic Characteristics
Sensorik



Abbinamenti
Pairings
Speisenempfehlungen



Formati
Packaging
Formate



Premi
Awards
Prämierungen



ULIVA 1111

SELEZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP GARDA TRENTINO IN SOLE 1111 BOTTIGLIE NUMERATE

Uliva 1111 è una produzione limitata di olio extra vergine d'oliva DOP Garda Trentino che mira a raggiungere standard superlativi grazie a un apposito protocollo interno di lavorazione dall'oliveto alla bottiglia. Dalla cura della pianta alla raccolta del frutto, fino all'estrazione e alla conservazione dell'olio: tutto concorre alla produzione di un extra vergine che punta a far emergere il potenziale della Casaliva nella sua forma più pura, esaltandone i suoi profumi fruttati e il ventaglio di aromi che la caratterizza.



Formati

• 0,25 l

• 0,50 l

A SELECTION OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP GARDA TRENTINO, IN A LIMITED EDITION OF JUST 1111 NUMBERED BOTTLES

Uliva 1111 is a limited production of DOP Garda Trentino extra virgin olive oil that aims to reach superlative standards thanks to a special in-house processing protocol from the olive grove to the bottle. From the care of the plant to the harvesting of the fruit, up to the extraction and preservation of the oil: everything contributes to the production of an extra virgin that aims to bring out the potential of Casaliva in its purest form, enhancing its fruity fragrances and range of aromas that characterise it.



Packaging

- 0.25 l
- 0.50 l

SELEKTION VON NATIVEM OLIVENÖL EXTRA DOP GARDA TRENTINO IN NUR 1111 NUMMERIERTEN FLASCHEN

Uliva 1111 ist eine limitierte Produktion von nativem Olivenöl extra DOP Garda Trentino, das dank eines speziellen internen Verarbeitungsprotokolls vom Olivenhain bis zur Flasche nach höchsten Standard strebt. Von der Pflege der Pflanzen über die Ernte der Früchte bis hin zur Extraktion und Konservierung des Öls: Alles trägt zur Herstellung des nativen Olivenöls extra bei, das das Potenzial von Casaliva in seiner reinsten Form zur Geltung bringt und seine fruchtigen Düfte und die Aromenvielfalt, die es charakterisieren, hervorhebt.



Formate

- 0,25 l
- 0,50 l



ULIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP GARDA TRENTINO

Extra vergine di alta qualità che dal 2009 fino a oggi si colloca ai vertici delle produzioni mondiali. Uliva è frutto di un'unica varietà, l'autoctona Casaliva, raccolta a uno stadio di maturazione precoce e franta immediatamente. Le caratteristiche dell'oliva di partenza si rispecchiano perfettamente nell'olio che se ne ottiene, ricavandone una notevole freschezza e fragranza nelle sue note verdi.



Colore: verde smeraldo con unghia dorata di buona limpidezza.

Profumo: fruttato medio con netta sensazione erbacea e un ventaglio aromatico che svela fragranze di mela verde.

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



Abbastanza robusto, ma delicato, che ben si adatta agli abbinamenti classici con il pesce di lago, ma si sposa al meglio con piatti più sostenuti come la nostra carne salada e carpacci di carne o con piatti più complessi a base di pesce di mare.



Formati

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)



NYCOG



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP GARDA TRENTINO

ULIVA DOP Garda Trentino is an high quality extra virgin olive oil that's on top of world's production since 2009. Uliva is made by one single variety, the autochthonous Casaliva, picked up on an early stage and immediately pressed. The original characteristics of the olives, are perfectly reflected on the obtained oil, resulting in a remarkable freshness and fragrance in its green notes.



Colour: emerald green with golden rim and good clarity.

Aroma: medium fruity with distinct grassy notes and an aromatic range that reveals fragrances of green apple.

Flavour: dense yet harmonious, with pleasantly bitter and decidedly spicy notes; it has a rich finish with hints of black pepper and an elegant mineral note.



Rather robust, but delicate, which is well suited to classic combinations with fish from the lake, but goes well with more robust dishes such as our salted meat and meat carpaccio or with more complex dishes based on seafood.



Packaging

- 0.10 l (cases of 24 pieces)
- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 6 pieces)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP GARDA TRENTINO

ULIVA DOP Garda Trentino ist ein hochwertiges natives Olivenöl extra, das seit 2009 an der Spitze der Weltproduktion steht. Uliva ist das Ergebnis einer einzigen Sorte, der nativen Casaliva, die in einem frühen Reifestadium geerntet und sofort verarbeitet wird. Die Eigenschaften der Oliven werden perfekt im Öl reflektiert, wir erhalten eine bemerkenswerte Frische von grünen Aromen.



Farbe: Smaragdgrün mit goldfarbenem klaren Rand.

Geruch: mittlere Fruchtigkeit mit reiner Grasnote und einem Aromafächer, der die Düfte von grünem Apfel, Radieschen, Zichorie und Artischocke mit Mandel- und Pinienkernakzenten unterbricht.

Geschmack: Konsistent, aber harmonisch mit angenehmen Bitter- und Pikantnoten; im Finale starke Akzente von schwarzem Pfeffer und einer eleganten mineralischen Note.



Es handelt sich um ein recht kräftiges, aber feines Öl, das gut zu Klassikern mit Seefisch passt, aber sich auch zu kräftigen Speisen eignet, wie unser Salzfleisch und Fleischcarpaccio oder zu aufwändigeren Gerichten mit Meeresfisch.



Formate

- 0,10 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Karton zu 6 Flaschen)



46° PARALLELO

LA LINEA 46° PARALLELO OFFRE TRE OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA, CIASCUNO CON LE PROPRIE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E PROPRIETÀ CHIMICHE, CAPACE DI ARRICCHIRE CON NUMEROSI PROFUMI E SAPORI I PIATTI PIÙ DIVERSI.

THE 46° PARALLELO LINE OFFERS THREE EXTRA VIRGIN OLIVE OILS WHICH DIFFER IN ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND CHEMICAL PROPERTIES, BUT THAT EQUALLY ENHANCE THE DISHES WITH MANY AROMAS AND FLAVOURS.

DIE LINIE 46° PARALLELO BESTEHT AUS DREI NATIVEN OLIVENÖLEN EXTRA, DIE SICH IN IHREN SENSORISCHEN UND CHEMISCHEN EIGENSCHAFTEN UNTERSCHIEDEN, ABER AUCH DIE GERICHTE MIT ZAHLREICHEN DÜFTEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN BEREICHERN.



Caratteristiche organolettiche
Organoleptic Characteristics
Sensorik



Abbinamenti
Pairings
Speisenempfehlungen



Formati
Packaging
Formate



Premi
Awards
Prämierungen



MONOVARIETALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE DI CASALIVA

L'olio è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per conservare le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.



Colore: dorato con striature verdi.

Profumo: fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.

Sapore: in armonia il piccante e l'amaro.



Ben si sposa con la carne salada trentina, le tagliate e i carpacci di manzo. Ottimo su salumi, formaggi stagionati e bruschette.



Formati

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 3 l (bag in box)



100 ANNI
D'UNITÀ



EUROPEAN UNION



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CASALIVA VARIETY

The oil is produced with olives of the Casaliva variety, harvested slightly ahead of maturity, so as to obtain oils with a higher content of polyphenols, natural antioxidants.



Colour: golden with green streaks.

Aroma: medium fruity with pleasant grassy sensations.

Flavour: spicy and bitter in harmony.



It is delicious with local salted meat, beef tagliatelle and carpaccios. Recommended also with cured meats, mature cheeses and bruschettas.



Packaging

- 0.10 l (cases of 24 pieces)
- 0.50 l (cases of 6 pieces)
- 3 l (bag in box)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA SORTENREIN AUS CASALIVA

Das Öl wird mit Oliven der Sorte Casaliva hergestellt, die etwas vor der Reife geerntet werden, um Öle mit einem höheren Gehalt an Polyphenolen, natürlichen Antioxidantien, zu erhalten.



Farbe: golden mit deutlichen grünen Reflexen.

Geruch: mittel-fruchtig mit frischen Noten.

Geschmack: würzig und bitter in Harmonie.



Ideal zu Trentiner "Carne salada", Rindfleisch und Rindercarpaccio, Wurstwaren und gereiftem Käse, Bruschetta.



Formate

- 0,10 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,50 l (Karton zu 6 Flaschen)
- 3 l (bag in box)



BIOLOGICO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Le olive provengono da oliveti coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Anche l'estrazione dell'olio, la conservazione e l'imbottigliamento rispettano il protocollo bio.



Colore: giallo con evidenti riflessi verdi.

Profumo: fruttato medio con note fresche, che richiamano l'erba appena tagliata.

Sapore: decisamente armonico ed equilibrato, piacevoli note d'amaro e piccante con lunga la persistenza.



Impreziosisce anche i cibi più delicati, senza coprirne il sapore, dalle verdure crude ai piatti di pesce. Ben si sposa con pasta, riso in bianco, uova al tegame e formaggi freschi.



Formati

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 1,5 l (pouch up)
- 3 l (bag in box)



MONDOWINE

EUROPEAN



AMERICAN

EUROPEAN



EUROPEAN



EUROPEAN

EUROPEAN



EUROPEAN

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The olives come from olive groves cultivated according to the dictates of organic farming. The extraction of the oil, the storage and the bottling also respect the organic protocol.



Colour: yellow with evident green reflections.

Aroma: medium fruity with fresh notes, reminiscent of freshly mown grass.

Flavour: decidedly harmonious and balanced, pleasant bitter and spicy notes with a long persistence.



It enriches even the most delicate foods without covering the taste, from raw vegetables to fish dishes. Recommended also with pasta, white rice, fried eggs and fresh cheese



Packaging

- 0.10 l (cases of 24 pieces)
- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 6 pieces)
- 1.5 l (pouch up)
- 3 l (bag in box)

BIOLOGISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Die Oliven stammen aus Olivenhainen, die nach dem Diktat der biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden. Auch bei der Gewinnung des Öls, der Lagerung und der Abfüllung wird das Bio-Protokoll eingehalten.



Farbe: gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Geruch: mittel-fruchtig mit frischen Noten.

Geschmack: entschieden harmonisch und ausgewogen, angenehme bittere und würzige Noten mit langer Persistenz.



Es verfeinert selbst die delikatesten Speisen, ohne deren Geschmack zu überdecken, von rohem Gemüse bis hin zu Fischgerichten, Nudel und weißem Reis, Spiegeleier und Frischkäse.



Formate

- 0,10 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Karton zu 6 Flaschen)
- 1,5 l (Pouch Up)
- 3 l (bag in box)



BLEND

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BLEND

Una sapiente combinazione di più varietà di olive, raccolte in leggero anticipo di maturazione e lavorate assieme per dare maggiore complessità ai sapori.



Colore: giallo con evidenti riflessi verdi.

Profumo: fruttato medio con note fresche, che ricordano la mandorla verde.

Sapore: nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.



È un condimento ideale perché esalta il sapore degli alimenti. Si sposa con primi piatti a base di carne, pesce di lago, verdure crude, zuppe e minestre di cereali, arrosti con erbe aromatiche.



Formati

- 0,10 l (cartone da 24 pezzi)
- 0,25 (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 5 l (bag in box)

BLEND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

A skilful combination of several varieties of olives, harvested at an early stage of ripeness and processed together to add complexity to the flavors.



Colour: yellow with evident green reflections.

Aroma: medium fruity with fresh notes, reminiscent of freshly mown grass.

Flavour: decidedly harmonious and balanced, pleasant bitter and spicy notes with a long persistence.



It enriches even the most delicate foods without covering the taste, from raw vegetables to fish dishes. Recommended also with pasta, white rice, fried eggs and fresh cheese.



Packaging

- 0.10 l (cases of 24 pieces)
- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 6 pieces)
- 5 l (bag in box)

BLEND NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Eine geschickte Kombination mehrerer Olivensorten, die etwas früh in der Reifezeit geerntet und zusammen verarbeitet wurden, um den Aromen mehr Komplexität zu verleihen.



Farbe: gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Geruch: mittel-fruchtig mit frischen Noten.

Geschmack: entschieden harmonisch und ausgewogen, angenehme bittere und würzige Noten mit langer Persistenz.



Es ist ein ideales Dressing, das den Geschmack von Speisen verstärkt. Es passt gut zu fleischhaltigen Vorspeisen, Seefisch, rohem Gemüse, Suppen und Getreidesuppen, Braten mit aromatischen Kräutern.



Formate

- 0,10 l (Karton zu 24 Flaschen)
- 0,25 l (Karton zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Karton zu 6 Flaschen)
- 5 l (bag in box)



IMPERIALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP GARDA TRENTINO, DI FORTE ISPIRAZIONE ASBURGICA, RICCO DI RIFERIMENTI ALLA STORIA DELL'ALTO GARDA TRENTINO E AI LEGAMI CON LA CORTE IMPERIALE AUSTRIACA E IL TERRITORIO.

DOP GARDA TRENTINO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL INSPIRED BY THE AREA'S HABSBURG PAST, WITH NUMEROUS REFERENCES TO THE HISTORY OF THE NORTHERN LAKE GARDA AREA IN TRENTINO AND ITS TIES TO THE AUSTRIAN IMPERIAL COURT AND THE REGION.

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP GARDA TRENTINO, VON STARKER HABSBURGISCHER INSPIRATION, REICH AN BEZÜGEN ZUR GESCHICHTE DES OBEREN GARDASEES UND DEM TRENTINO IN VERBINDUNG ZUM ÖSTERREICHISCHEN KAISERHOF.



Caratteristiche organolettiche
Organoleptic Characteristics
Sensorik



Abbinamenti
Pairings
Speisenempfehlungen



Formati
Packaging
Formate



Premi
Awards
Prämierungen



IMPERIALE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP GARDA TRENTINO

Imperiale è l'olio che più rispetta la tipicità del nostro territorio, ovvero quello a tradizione olivicola più settentrionale del mondo. In esso la coltura dell'olivo si tramanda di generazione in generazione da più di 2.000 anni.



Colore: dal giallo al verde.

Profumo: fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile alla mandorla verde.

Sapore: nell'insieme armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.



Non ha controindicazioni su nessun piatto, perché rispettoso dei cibi, non copre il sapore nemmeno delle pietanze più delicate. L'abbinamento più tipico è con il pesce di lago.



Formati

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 6 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DOP GARDA TRENTINO

Imperiale is the oil that best highlights the character of our region, which is the northernmost area in the world with an olive-growing tradition. Olive cultivation in the area stretches back more than 2,000 years, passed down from generation to generation.



Colour: from yellow to green.

Aroma: medium fruity with a clear herbaceous note reminiscent of green almond.

Flavour: balanced overall, with a distinct yet slight bitterness and a stronger spicy note.



Since the oil complements rather than overwhelms the flavour of foods, it can be paired with a wide variety of dishes, including the most delicate. It is frequently paired with lake fish.



Packaging

- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 6 pieces)
- 0.75 l (cases of 6 pieces)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA DOP GARDA TRENTINO

Imperiale ist das Öl, das die Besonderheit unseres Gebietes am meisten respektiert, also die nördlichste Olivenanbautradition der Welt. Hier wird der Anbau des Olivenbaums seit mehr als 2.000 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben.



Farbe: Von gelb bis grün.

Geruch: mittel fruchtig mit reiner grasiger Note, die an grüne Mandeln erinnert.

Geschmack: harmonisches Zusammenspiel mit klarer, aber leichter Bitternote und lebendigem pikanten Akzent.



Das Öl ist für alle Gerichte geeignet, da es selbst von den feinsten Gerichten den Geschmack nicht überdeckt. Typisch ist die Kombination mit Seefisch.



Formate

- 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 0,75 l (Kartons zu 6 Flaschen)



ITALICO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ITALIANO, SELEZIONATO E COMMERCIALIZZATO DA AGRARIA RIVA DEL GARDA, NEL PIENO RISPETTO DEGLI STANDARD QUALITATIVI CHE LO CARATTERIZZANO. L'ETICHETTA È UN OMAGGIO A FORTUNATO DEPERO, IL CELEBRE PITTORE TRENTINO RAPPRESENTANTE DEL SECONDO FUTURISMO, E NASCE DALLA VOLONTÀ DI CONIUGARE CREATIVITÀ ARTISTICA E IDENTITÀ TERRITORIALE.

ITALICO IS AN ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SELECTED AND SOLD BY AGRARIA RIVA DEL GARDA, IN FULL COMPLIANCE WITH THE QUALITY STANDARDS THAT CHARACTERIZE IT. THE DESIGN OF THE LABEL, BORN FROM THE DESIRE TO COMBINE ARTISTIC CREATIVITY AND TERRITORIAL IDENTITY, IS A TRIBUTE TO THE TRENTINO PAINTER FORTUNATO DEPERO, A KEY PROPONENT OF THE SECOND FUTURISM ARTISTIC MOVEMENT.

ITALIENISCHES NATIVES OLIVENÖL EXTRA, AUSGEWÄHLT UND VERMARKTET VON AGRARIA RIVA DEL GARDA, IN VOLLER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN QUALITÄTSSTANDARDS, DIE ES KENNZEICHNEN. DAS LABEL IST EINE HOMMAGE AN FORTUNATO DEPERO, DEN BERÜHMTEN TRENTINER MALER DES ZWEITEN FUTURISMUS, UND ENTSTAND AUS DEM WUNSCH HERAUS, KÜNSTLERISCHE KREATIVITÄT UND TERRITORIALE IDENTITÄT ZU VERBINDEN.





ITALICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Olio extra vergine d'oliva italiano, selezionato e commercializzato da Agraria Riva del Garda, nel pieno rispetto degli standard qualitativi che lo caratterizzano. L'etichetta è un omaggio a Fortunato Depero, il celebre pittore trentino rappresentante del secondo Futurismo, e nasce dalla volontà di coniugare creatività artistica e identità territoriale



Colore: dal verde al giallo.

Profumo: fruttato medio-leggero con sensazione erbacea.

Sapore: armonico con leggera sensazione di amaro e di piccante.



Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.



Formati

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)
- 1 l (cartone da 6 pezzi)
- 3 l (latta)
- 5 l (latta)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

Italico is an Italian extra virgin olive oil selected and sold by Agraria Riva del Garda, in full compliance with the quality standards that characterize it. The design of the label, born from the desire to combine artistic creativity and territorial identity, is a tribute to the Trentino painter Fortunato Depero, a key proponent of the Second Futurism artistic movement.



Colour: from green to yellow.

Aroma: medium-light fruity with grassy notes.

Flavour: balanced, with slight bitter and spicy notes.



Ideal with all dishes that have a delicate flavour.



Packaging

- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 12 pieces)
- 0.75 l (cases of 6 pieces)
- 1 l (cases of 6 pieces)
- 3 l (tin)
- 5 l (tin)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA 100% ITALIENISCH

Italienisches natives Olivenöl extra, ausgewählt und vermarktet von Agraria Riva del Garda, in voller Übereinstimmung mit den Qualitätsstandards, die es kennzeichnen. Das Label ist eine Hommage an Fortunato Depero, den berühmten Trentiner Maler des zweiten Futurismus, und entstand aus dem Wunsch heraus, künstlerische Kreativität und territoriale Identität zu verbinden.



Farbe: Von grün bis gelb.

Geruch: Leicht-mittel fruchtig mit grasigen Noten.

Geschmack: Harmonisch mit leichten Bitter- und Pikantnoten.



Ideal zu allen feinen Speisen.



Formate

- 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,75 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 1 l (Kartons zu 6 Flaschen)
- 3 l (Kanister)
- 5 l (Kanister)



ITALICO BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO - BIOLOGICO

Olio selezionato e commercializzato dal Frantoio di Riva, in grado di abbinare alle caratteristiche qualitative e salutistiche dell'extra vergine di oliva biologico, un rapporto qualità-prezzo adeguato al consumo quotidiano.



Colore: dal verde al giallo.

Profumo: fruttato medio-leggero con sensazione erbacea.

Sapore: armonico con leggera sensazione di amaro e di piccante.



Ideale su tutte le pietanze di sapore delicato.



Formati

- 0,25 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,50 l (cartone da 12 pezzi)
- 0,75 l (cartone da 6 pezzi)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN - ORGANIC

Selected and sold by Frantoio di Riva, this oil offers the quality and health benefits of organic extra virgin olive oil, with a quality-price ratio that makes it suitable for everyday use.



Colour: from green to yellow.

Aroma: medium-light fruity with grassy notes.

Flavour: balanced, with slight bitter and spicy notes.



Ideal with all dishes that have a delicate flavour.



Packaging

- 0.25 l (cases of 12 pieces)
- 0.50 l (cases of 12 pieces)
- 0.75 l (cases of 6 pieces)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA 100% ITALIENISCH - BIOLOGISCH

Vom Frantoio di Riva ausgewähltes und vermarktetes Öl, mit dem man es verstanden hat, die Qualität und gesundheitlichen Vorzüge des nativen biologischen Olivenöls extra mit einem für den täglichen Gebrauch fairen Preis-Leistungsverhältnis zu verknüpfen.



Farbe: Von grün bis gelb.

Geruch: Leicht-mittel fruchtig mit grasigen Noten.

Geschmack: Harmonisch mit leichten Bitter- und Pikantnoten.



Ideal zu allen feinen Speisen.



Formate

- 0,25 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,50 l (Kartons zu 12 Flaschen)
- 0,75 l (Kartons zu 6 Flaschen)



SPECIAL EDITION

LE SPECIAL EDITION DI AGRARIA SI COMPONGONO DI PRODOTTI PARTICOLARI, ALCUNI DISPONIBILI SOLO POCHI MESI ALL'ANNO.

THE SPECIAL EDITION OF AGRARIA IS MADE UP OF SPECIAL PRODUCTS, SOME AVAILABLE ONLY A FEW MONTHS A YEAR.

DIE LINIE „SPECIAL EDITION“ VON AGRARIA BESTEHT AUS SPEZIELLEN PRODUKTEN, VON DENEN EINIGE NUR WENIGE MONATE IM JAHR ERHÄLTICH SIND.



Caratteristiche organolettiche
Organoleptic Characteristics
Sensorik



Abbinamenti
Pairings
Speisenempfehlungen



Formati
Packaging
Formate



Premi
Awards
Prämierungen

MOSTO D'OLIO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA GREZZO - PRODOTTO STAGIONALE



Il Mosto è l'olio che segna l'inizio della campagna olearia ed è il primo ad entrare in commercio nei giorni immediatamente successivi all'avvio del frantoio.



Colore: verde con riflessi dorati, non limpido perché composto da una parte non filtrata.

Profumo: fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde e l'erba appena tagliata.

Sapore: armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.



Ideale per ravvivare le pietanze, dalla bruschetta ai primi a base di pasta, dalle patate lesse ai carpacci di carne, dai legumi al pesce.



Formati

- 0,25 l
- 0,50 l
- 5 l (dama in vetro)

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CRUDE · SEASONAL PRODUCT

Mosto is the oil that marks the beginning of the oil campaign and is the first to be sold in the days immediately following the start-up of the mill.



Colour: green with gold sparkles, cloudy because it's composed of an unfiltered part.

Aroma: medium fruity with cool hints reminding green almonds and fresh cut grass.

Flavor: harmonic with recognizable, but light, bitter sensation and more relevant spicy one.



Ideal to revive courses, from bruschetta to pasta, from boiled potatoes to beef carpaccio, from legumes to fish.



Packaging

- 0,25 l
- 0,5 l
- 5 l (jugs)

NATIVES OLIVENÖL EXTRA NATURBELASSEN · SAISONSPRODUKT

Mosto (der Most) ist das Öl, das den Beginn der Ölkampagne markiert und in den Tagen unmittelbar nach der Inbetriebnahme der Mühle als erstes verkauft wird.



Farbe: grün mit goldenen Reflexen, unklar, weil es aus einem ungefilterten Teil besteht.

Geruch: mittel fruchtig mit schönen frischen Noten von grünen Mandeln und frisch geschnittenem Gras.

Geschmack: harmonisch mit spürbaren- aber leichten- bitteren Noten und etwas pikant.



Ideal, um die Gerichte zu beleben, von Bruschetta zu Vorspeisen mit Pasta, gekochten Kartoffeln, Fleisch-Carpaccio, Hülsenfrüchte und Fisch.



Formate

- 0,25 l
- 0,50 l
- 5 l (Glasflasche)

PEPERÒ

CONDIMENTO A BASE DI PEPERONCINO

Il peperoncino e le olive sono stati lavorati insieme per ottenere la massima espressione di aromi e profumi e dare vita a questo condimento speciale.



Colore: ambrato brillante.

Profumo: elegante e complesso. Si riconoscono le belle note verdi di erba e mandorla date dalle olive, ma anche quelle vegetali e pepate date dai peperoncini.

Sapore: la piccantezza è presente, persistente e gradevole, ed è accompagnata dalle belle note aromatiche delle olive e dei peperoncini.



Ideale per dare un tocco di vivacità alle pietanze, in particolare ai primi piatti della tradizione mediterranea ma anche a bruschette, legumi, piatti di pesce e formaggi non stagionati. Ottimo anche sulla pizza.



Formati

• 0,25 l



CONDIMENT MADE WITH CHILI PEPPER

Chili peppers and olives have been processed together to obtain the maximum expression of flavors and aromas and create this special condiment.



Colour: bright amber.

Aroma: elegant and complex. The fine green grassy and almond notes of the olives are evident, together with the piquant vegetable hints of the chili peppers.

Flavour: persistent and pleasant spiciness, accompanied by the wonderful aromatic notes of the olives and chili peppers.



Ideal for adding a lively touch to food, in particular to traditional Mediterranean dishes, and also bruschetta, legumes, fish and mild cheese. Also excellent on pizza.



Packaging

- 0.25 l

DRESSING MIT CHILISCHOTE

Die Chilischoten und Oliven wurden zusammen verarbeitet, um das volle Arome und den Duft zu erzielen und dieses besondere Gewürz zu kreieren.



Farbe: leuchtende Bernsteinfarbe.

Geruch: elegant und komplex. Erkennbar sind die schönen grünen Noten von Gras und Mandeln, die von den Oliven stammen, aber auch die pflanzlichen und pfeffrigen Noten der Paprikaschoten.

Geschmack: Die Würze ist präsent, beständig und angenehm; schöner Beigeschmack von Oliven und Chilischoten.



Ideal, um den Gerichten, besonders Vorspeisen der mediterranen Tradition, aber auch Bruschettas, Hülsenfrüchten, Fischgerichten und gealterten Käsesorten einen Hauch von Lebendigkeit zu verleihen. Toll auch auf Pizza.



Formate

- 0,25 l



GIFT BOX

TRIS DECIMINI E BICCHIERE DEGUSTAZIONE

Questa confezione regalo è un box degustazione delle nostre produzioni top di gamma e contiene bottiglie da 100 ml dell'olio extra vergine DOP Garda Trentino Uliva, 46° Parallelo Biologico e 46° Parallelo Monovarietale. La confezione è dotata di un bicchiere di vetro blu per l'assaggio professionale.



TRIS WITH TASTING GLASS

This gift box is a tasting box of our top-of-the-range products and contains 100 ml bottles of DOP Garda Trentino extra virgin olive oil Uliva, organic extra virgin olive oil 46° Parallelo Biologico and monovarietal extra virgin olive oil 46° Parallelo Monovarietale. The package is equipped with a blue glass for professional tasting.

TRIS MIT VERKOSTUNGSGLAS

Diese Geschenkbox ist eine Degustationsbox unserer Spitzenprodukte und enthält 100 ml Flaschen des nativen Olivenöls extra DOP Garda Trentino Uliva, 46° Parallelo Biologico und 46° Parallelo Monovarietale. Das Paket ist mit einem blauen Glas für professionelle Verkostung ausgestattet.



Agraria Riva del Garda

via S. Nazzaro, 4 - I - 38066
Riva del Garda (Tn)

t. +39 0464 55 21 33

www.agririva.it
info@agririva.it

