

IMPERIALE

Olio extra vergine d'oliva Dop

Garda Trentino Dop

Imperiale ist das Öl, das die Typizität unseres Territoriums bewahrt bzw. jenes mit der weltweit nördlichsten Tradition im Anbau von Oliven. Dort wird die Kultivierung von Ölbäumen seit mehr als 2.000 Jahren von Generation zu Generation überliefert.

Die Besonderheit des Territoriums und des Öls hat Agraria Riva del Garda dazu bewogen, sich für die Produktionsspezifikation für natives Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung Garda Trentino einzusetzen, die von der EG im Jahr 1998 anerkannt wurde. Seit damals bis 2006 war es der einzige Betrieb, der zertifiziertes natives Olivenöl extra DOP Garda Trentino produzierte und dies heute noch zum Großteil tut. Natives Olivenöl extra Garda Trentino DOP zu produzieren bedeutet, dass die ganze Produktionskette – vom Olivenhain bis in die Flasche – von einer vom italienischen Ministerium für Agrar- und Forstpolitik autorisierten Zertifizierungsstelle (CSQA) unter Aufsicht des Schutzkonsortiums des Öls Garda DOP kontrolliert und zertifiziert wird.

Zudem muss das Öl der Produktionsspezifikation entsprechen. Die Produktionsspezifikation reglementiert sämtliche Produktionsphasen, von der Bewirtschaftung des Olivenhains bis zur Verpackung des Öls: diese müssen innerhalb des jeweiligen Produktionsgebietes abgewickelt werden und die Tradition und die Typizität des Territoriums wahren. Für die Zertifizierung muss das Öl in

einem externen Labor analysiert und verkostet werden und es muss den strengen Qualitätsparametern entsprechen, die für das native Olivenöl extra vorgesehen sind.

SENSORIK

Farbe: Von gelb bis grün.

Geruch: mittlere Fruchtigkeit, mit reiner grasiger Note, die an grüne Mandeln erinnert.

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

Beurteilung durch den Paneltest: Freisein von Mängeln und Wahrung der Typizität, die von der Spezifikation vorgesehen ist.

ANALYSE-ERGEBNISSE

Säure: Gesamtgehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure weit unter 0,5% laut Produktionsspezifikation

Peroxidzahl: weit unter 14 meq O₂/kg laut Produktionsspezifikation.



SPEISEN- EMPFEHLUNGEN

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

OLIVENHAIN UND ÖLMÜHLE

Ursprungsgebiet: Trentiner Ufer des Gardasees.

Bodenart: Moränen-Amphitheater des Gardasees, sehr flachgründige Böden, zu Kalk tendierend.

KONSERVIERUNGS- METHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht- und Wärmequellen aufbewahren.
Optimale temperatur:
12-18 ° C (54-64 ° F)

Seehöhe ü. d. M.: 100 – 400 m.

Olivensorten: hauptsächlich Casaliva (über 70%), gefolgt von Frantoio und zu einem geringen Anteil (2-3%) Leccino.

Art der Ernte: hauptsächlich von Hand in einer Phase vorzeitiger Reifung.

Extraktionsmethode: Kaltextraktion mit kontinuierlicher Dreiphasen-Mühle.

FORMATE

Dunkle Glasflaschen zu 0,25 l in 12er Kartons, zu 0,50 l und zu 0,75 l in 6er Kartons.

