

## BRIOLEUM GARDA DOP TRENTINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIVAIA E FRANTOIO

### Zona di origine

Olio ottenuto da olive raccolte a cavallo fra ottobre e novembre nella zona dell'Alto Garda.

### Tipologia dei terreni

Anfiteatro morenico del Garda, terreni molto superficiali con tendenza calcarea.

### Altezza s.l.m.

50 - 200 m

### Composizione varietale

Blend di Casaliva e Frantoio, Leccino e Pendolino.

### Tipo di raccolta

Brucatura a mano.

### Metodo di estrazione

L'olio viene estratto a freddo nel proprio frantoio a ciclo continuo a due fasi e subito filtrato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### Fruttato 5,5

fruttato medio, lieve e aggraziato, con sentori di erbe aromatiche, frutta a guscio fresca e tostatura di caffè.

### Piccante 5,1

in perfetto equilibrio con l'amaro e il fruttato.

### Amaro 4,4

verde e ben integrato con il piccante.

### Eleganza

un olio elegante e versatile, mai invadente.

### Complessità

mediamente complesso, ma ben comprensibile nelle leggere sfumature gusto-olfattive



# BRIOLEUM GARDA DOP TRENINO

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### DATI ANALITICI

#### **Acidità**

massima totale largamente inferiore a 0,5%,  
come previsto da disciplinare di produzione.

#### **Numero perossidi**

Largamente inferiori a 14 mEq O<sub>2</sub>/Kg,  
come previsto da disciplinare di produzione.

Non contiene allergeni.

Non contiene OGM.

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco,  
come previsto dalla norma vigente.

### ABBINAMENTI

#### **Rispettoso dei cibi senza coprire il sapore nemmeno delle pietanze più delicate.**

- Carni bianche
- Carne salada
- Pesce di lago e di mare
- Formaggi freschi
- Salse (maionese)
- Piatti con verdure
- Insalate di misticanza
- Pizza e focaccia

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di  
calore. Temperatura ottimale di 12-18° C

### FORMATI

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

