

DONNAFUGATA®

Biancolilla 2022



Weingut Pantelleria: Die Insel der Sonne und des Windes.

Das Biancolilla 2022 ist ein delikates und leicht fruchtiges reinsortiges Olivenöl aus Pantelleria. In seinem Bouquet finden sich Noten von Tomatensträuchern, Kräutern, Rosmarin und Thymian. Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei der Zubereitung von Gourmet-Mayonnaise gut zur Geltung kommt.

Produktionsgebiet: Pantelleria.

Typologie: Natives Olivenöl Extra - Cultivar Biancolilla.

Olivensorten: Biancolilla

Erntezeit: Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2022 wurden die Oliven zwischen im Oktober geerntet.

Erntemethode: Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Brucatura-Methode). Die Olivenbäume stehen auf terrassierten Vulkanböden. Die unteren Zweige sind so geschnitten, dass sie auf den Boden ausgerichtet sind, damit die Blattoberfläche so wenig wie möglich dem Wind ausgesetzt ist.

Ölgewinnung: Verarbeitung der Oliven sofort nach der Ernte in einer Olivenmühle der neuesten Generation. „Gramolazione“ (Kneten des Olivenbreis, um die Extrahierbarkeit des Öls zu erreichen) unter Sauerstoffabschluss, damit die aromatischen Komponenten aus den Oliven erhalten bleiben.

Analysedaten: Freie Fettsäuren: 0,22 %; Peroxide: 6,4 meqO₂/kg Öl; Polyphenolgehalt: 200 mg/kg.

Verkostungsnotiz: Das Biancolilla 2022 hat eine leichte Struktur; es ist delikates und besticht durch eine außerordentliche Eleganz; sein Bouquet ist leicht fruchtig mit Noten von Tomatensträuchern, Kräutern, Rosmarin und Thymian.

Empfohlener Gebrauch: Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei der Zubereitung von Gourmet-Mayonnaise gut zur Geltung kommt.

Kunst und Öl: Der Anbau des Olivenbaums in Sizilien hat eine jahrtausendealte Tradition. Die Landschaft ist von uralten Bäumen, mit robusten, knorrigen Stämmen gekennzeichnet, die noch in Produktion stehen und sich zwischen jungen Olivenbäumen erheben. Hier entsteht das Olivenöl Biancolilla, umgeben von zeitlosen Düften, während sich der Wind in der Laubkrone einer der zahlreichen weiblichen Figuren von Donnafugata fängt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.