

## Tonda Iblea 2021



**Weingut Vittoria:** zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer.

*Das Olivenöl Extra Vergine Tonda Iblea ist eine kleine, prestigeträchtige Produktion aus dem Weingut Vittoria. Es ist durch eine intensive Fruchtigkeit, deutlichen Nuancen von grüner Tomate sowie einer ausgezeichneten Balance zwischen bitter und würzig gekennzeichnet. Seine vollmundige, umhüllende und harmonische Eigenschaft machen es zu einem idealen Begleiter von Gemüse und Fleischgerichten der mediterranen Küche.*

**Produktionsgebiet:** Weingut Vittoria, in Acate

**Bezeichnung:** Olio Extravergine di Oliva Cultivar Tonda Iblea

**Sorte:** *Tonda Iblea*, einheimische sizilianische Sorte, deren Name sich von der abgerundeten Form der Olive und ihrem Ursprungsgebiet, der Ibleo-Hochebene im Südosten Siziliens, ableitet; In diesem Gebiet profitiert diese Sorte von guten Temperaturschwankungen und einem allgemein milden Klima.

**Erntezeit:** Die Ernte beginnt mit Beginn des Farbumschlags der Oliven, wenn die Ansammlung an Polyphenolsubstanzen am höchsten ist; die Oliven wurden Mitte Oktober geerntet.

**Erntemethode:** Ernte per Hand direkt von der Pflanze (Brucatura-Methode)

**Extraktionsmethoden:** Mahlen sofort nach der Ernte, mit Kaltextraktionssystem mit Dauerbetrieb, und Rührphase (Mischung des Olivenbreis nützlich zur Trennung des Öls) in kontrollierter Umgebung, wodurch die aromatischen Komponenten am

besten erhalten bleiben. Der Ertrag war gering, ca. 9 %: Das gewonnene Öl ist von besonderem Wert, da es sich durch einen sehr geringen Säuregehalt und einen hohen Gehalt an Polyphenolen auszeichnet.

**Analytische Daten:** Säuregehalt: 0,14 %; Peroxide: 8,5 meq. O<sub>2</sub>/kg Öl; Polyphenole insgesamt (Kaffeensäure): 282 mg/kg

**Degustationsmerkmale:** von hellgrün-goldener Farbe zeichnet sich das Bouquet durch intensive Fruchtigkeit mit deutlichen Anklängen von grüner Tomate aus, gefolgt von zarten Noten von frischen aromatischen Kräutern, Artischocke und frisch gemähtem Gras. Am Gaumen bestätigt Tonda Iblea seine intensive Fruchtigkeit und präsentiert eine hervorragende Balance zwischen bitter und würzigen Noten; es ist vollmundig, umhüllend und harmonisch ausgewogen.

**Empfohlener Gebrauch:** Das Olivenöl Extra Vergine *Tonda Iblea* passt hervorragend zu gekochtem und gegrilltem Gemüse, sowie zu Fleisch und bereichert perfekt die Gerichte der mediterranen Küche.

**Kollektion Mehr als nur Wein:** Für die Liebhaber von modernen Grappas und charakteristischen Olivenöle

**Kunst und Öl:** Der Olivenanbau auf Sizilien hat eine tausendjährige Geschichte. In der wunderschönen Landschaft erheben sich zwischen den jungen Olivenbäumen jahrhundertealte, krumme Stämme, die immer noch Oliven produzieren. Hier entsteht das Öl von DonnaFugata, zwischen zeitlosen Düften und Wohlgerüchen, während der Wind im Laubwerk einer der weiblichen Figuren spielt, die vom Unternehmen für die Etiketten ausgedacht wurden. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol für Unbeschwertheit und Wohlbefinden.