

Weingut
Etna

Nocellara Etnea 2023

Natives Olivenöl Extra Cultivar Nocellara Etnea

Nocellara Etnea 2023 ist ein intensives und ausgewogenes Olivenöl. Dieses sortenreine Öl vom Ätna ist fruchtig und elegant und wird durch Noten von frisch geschnittenem Gras und Artischocke gekennzeichnet. Das harmonische Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Schärfe macht dieses Öl besonders angenehm im Geschmack.



PRODUKTIONSGBIET

Ätna, an den Hängen der Nordseite des Vulkans.

OLIVENSORTEN

Nocellara Etnea.

ERNTENZEIT

Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2023 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.

EXTRAKTIONSMETHODEN

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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Das *Nocellara Etnea 2023* ist mittelfruchtig mit Noten von frisch geschnittenem Gras und Artischocke. Das harmonische Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Schärfe macht dieses Öl besonderes angenehm im Geschmack und betont die Noten von Walnuss und Kastanie.

KÜNSTLERETIKETTEN

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 *Nocellara Etnea*, 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.

FOODPAIRING

Vielseitiges Öl, das auf Pilzsuppen, gebratenem Fleisch und gegrilltem Gemüse gut zur Geltung kommt.

ANALYSEDATEN

Freie Fettsäure: 0,28%; Peroxide: 5,1 meqO₂/kg Öl; Polyphenolgehalt: 350 mg/kg.



Dieses Öl verfügt über das SQNPI-Zertifikat (Nationales Qualitätssystem der integrierten Produktion), das die Anwendung von Anbautechniken bescheinigt, die die Umwelt und die menschliche Gesundheit schützen.