

Weingut  
Vittoria

# Tonda Iblea 2024

## Natives Olivenöl Extra Cultivar Tonda Iblea

*Das Olivenöl Extra Vergine Tonda Iblea ist eine kleine, hochwertige Produktion aus dem Weingut Vittoria. Es zeichnet sich durch eine intensive Fruchtigkeit mit deutlichen Nuancen von grüner Tomate, Kräutern und Artischocke aus und zeigt eine ausgezeichnete Balance zwischen Bitterkeit und Schärfe. Seine vollmundige, umhüllende und harmonische Eigenschaft machen es zu einem idealen Begleiter von Gemüse und Fleischgerichten der mediterranen Küche.*



### PRODUKTIONSGBIET

Weingut Vittoria, in Acate.

### OLIVENSORTEN

*Tonda Iblea* ist eine autochthone sizilianische Sorte. Sie hat ihren Namen von der runden Form der Olive und ihrem Herkunftsgebiet, der Ibleo-Hochebene im Südosten Siziliens. Hier profitiert die Sorte von guten Temperaturschwankungen und dem vorherrschenden milden Klima.

### ERNTZEIT

Die Ernte findet bei Beginn des Farbumschlags der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. Die Oliven wurden 2024 zwischen Ende September und Oktober geerntet.

### ERNTEMETHODE

Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Bruccatura-Methode).

### 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. Der Ertrag war niedrig. Das daraus gewonnene Öl ist von besonderem Wert, da es sich durch einen sehr geringen Gehalt an freien Fettsäuren sowie einem hohen Polyphenolgehalt auszeichnet.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Von hellgrün-goldener Farbe zeichnet sich das *Tonda-Iblea*-Öl durch intensive Fruchtigkeit mit deutlichen Anklängen von grüner Tomate aus, gefolgt von zarten Noten von frischen aromatischen Kräutern, Artischocke und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen bestätigt das Öl seine intensive Fruchtigkeit und zeigt eine hervorragende Balance zwischen Bitterkeit und würzigen Noten; es ist vollmundig, umhüllend und harmonisch.

### 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 *Tonda Iblea*, 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

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

### ANALYSEDATEN

Freie Fettsäuren: 0,17 %; Peroxide 8,4 meqO<sub>2</sub>/kg; Polyphenolgehalt: 394 mg/kg.



Dieses Öl besitzt das SQNPI-Zertifikat (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata - Nationales Qualitätssystem für integrierte Produktion), das die Anwendung von Anbautechniken bescheinigt, die die Umwelt und die menschliche Gesundheit schonen.