

Biancolilla 2019



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

Biancolilla 2019 ist delikater und leicht fruchtig, ein sortenreines Olivenöl von Pantelleria, das durch seine außerordentliche Eleganz besticht und durch ein leicht fruchtiges Bouquet mit Noten von gerippter Tomate, Kräutern, Rosmarin und Thymian gekennzeichnet wird. Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und im Allgemeinen bei delikatsten Zubereitungen wie Gourmet-Mayonnaise gut zum Ausdruck kommt.

BEZEICHNUNG: Natives Olivenöl extra

Produktionsgebiet: Pantelleria

Sorte: Biancolilla

Erntezeit: Die Ernte beginnt mit Beginn des Farbumschlags der Oliven, wenn die Ansammlung an Polyphenolsubstanzen am höchsten ist; die Oliven wurden vom 10. bis 14. Oktober geerntet.

Erntemethode: Ernte der Oliven per Hand nach der Brucatura-Methode, die auf terrassenartig angelegten Vulkanböden angebaut werden; die unteren Zweige sind so geschnitten, dass sie auf den Boden ausgerichtet sind, damit die Blattfläche so wenig wie möglich dem Wind ausgesetzt ist.

Extraktionsmethoden: Mahlen sofort nach der Ernte, mit Kaltextraktionssystem mit Dauerbetrieb, das die Rührphase (Mischung des Olivenbreis nützlich zur Trennung des Öls) in kontrollierter Umgebung vornimmt, wodurch die aromatischen Komponenten am besten erhalten bleiben.

Analytische Daten: Säuregehalt: 0,13 %; Peroxide: 8,9 meq. O₂/kg Öl; Polyphenole insgesamt (Kaffeensäure): 119 mg/kg

Degustationsmerkmale: Biancolilla 2019 hat eine leichte Struktur; es ist delikater und besticht durch eine außerordentliche Eleganz; das Bouquet ist leicht fruchtig mit Noten von gerippter Tomate, Kräutern, Rosmarin und Thymian.

Empfohlener Gebrauch: Vielseitiges Öl, das sehr gut auf Fisch, Salaten und im Allgemeinen bei delikatsten Zubereitungen wie Gourmet-Mayonnaise gut zum Ausdruck kommt.

Kunst und Öl: Der Olivenanbau auf Sizilien hat eine tausendjährige Geschichte. In der wunderschönen Landschaft erheben sich zwischen 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.