

Tenuta  
Pantelleria

# Biancolilla 2022

## Olio Extravergine di Oliva cultivar Biancolilla

*Biancolilla 2022 è un olio monocultivar di Pantelleria di straordinaria eleganza, caratterizzato da un bouquet leggermente fruttato, con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo. Un olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate e in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.*



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Isola di Pantelleria.

### **CULTIVAR**

Biancolilla, una cultivar autoctona siciliana che prende nome dalla colorazione che le drupe assumono a maturazione (bianco e lilla); è resistente alla scarsa piovosità che caratterizza Pantelleria. Secondo il tradizionale metodo di potatura e allevamento, gli ulivi – molti anche centenari – sono alti non più di un metro: dal tronco si dipartono tre-quattro rami a raggiera, lunghi e striscianti sul suolo in modo che la pianta resista alla ventosità dell'isola; la chioma si espande orizzontalmente fino a occupare alcune decine di metri quadrati.

### **EPOCA DI RACCOLTA**

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2022 le olive sono state raccolte a ottobre.

### **METODO DI RACCOLTA**

Raccolta a mano direttamente dalla pianta (brucatura manuale) delle olive coltivate su terreni vulcanici terrazzati, con potatura dei rami bassi verso il suolo, per esporre la minore superficie fogliare ai venti.

### **METODI DI ESTRAZIONE**

Molitura subito dopo la raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo, a ciclo continuo, che effettua la fase di gramolatura (mescolamento della pasta di olive utile alla separazione dell'olio) in atmosfera controllata, consentendo di preservare al meglio le componenti aromatiche.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

*Biancolilla 2022 ha una struttura leggera, è un olio delicato e di straordinaria eleganza; il bouquet è caratterizzato da un fruttato leggero con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo.*

### **ETICHETTE D'AUTORE**

Millenaria è la coltivazione dell'ulivo in Sicilia. Nel suggestivo paesaggio, tronchi ritorti vecchi di secoli e ancora produttivi si ergono tra i giovani ulivi. Qui nasce l'olio Donnafugata, tra profumi e fragranze senza tempo, mentre il vento gioca tra le fronde di una delle tante figure femminili ideate dall'azienda. Una donna-ulivo, simbolo di serenità e benessere.

### **A TAVOLA**

Olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate e in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.

### **DATI ANALITICI**

Acidità 0,22% in acido oleico; perossidi 6,4 meq. O<sub>2</sub>/Kg espresso in ossigeno; polifenoli totali 200 mg/Kg in acido caffeico.