

## Tenuta di Pantelleria

# Biancolilla 2023

Olio Extravergine di Oliva cultivar Biancolilla

***Biancolilla 2023 è un olio monocoltivar 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 ed 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 ad 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 2023 le olive sono state raccolte ad 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.

### METODO 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.

### DATI ANALITICI

Acidità 0,18% in acido oleico; Perossidi 4,9 meqO<sub>2</sub>/Kg espresso in ossigeno; Polifenoli totali 198 mg/Kg in acido gallico.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Biancolilla 2023 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. **USO CONSIGLIATO**

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

### ARTE E OLIO

Millenaria è la coltivazione dell'ulivo in Sicilia. Nel suggestivo paesaggio, tronchi ritorti vecchi di secoli ed 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.