

# Biancolilla 2025

## Olio Extra Vergine di Oliva cultivar Biancolilla

*Biancolilla 2025 è un olio extra vergine monocultivar 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

Sicilia sud-occidentale: olive raccolte sull'isola di Pantelleria.

### CULTIVAR

Gli ulivi sono coltivati su terreni vulcanici terrazzati. La Biancolilla è una cultivar autoctona siciliana; è resistente alla scarsa piovosità che caratterizza l'isola di Pantelleria. Secondo il tradizionale metodo di potatura e allevamento, gli ulivi sono alti poco più di un metro: dal tronco si dipartono tre-quattro rami a raggiera, lunghi e striscianti verso il 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 2025 le olive sono state raccolte tra l'8 ed il 16 ottobre.

### METODO DI RACCOLTA

Raccolta a mano direttamente dalla pianta (brucatura manuale) delle olive.

### METODO DI ESTRAZIONE

Molitura poche ore 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 0,21 % in acido oleico;  
perossidi 5,3 meq O<sub>2</sub>/Kg; polifenoli  
161 mg/kg in acido gallico.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Biancolilla 2025 ha una struttura leggera; è un olio delicato e di particolare armonia; 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.