

# Milleanni 2024

## Olio Extravergine di Oliva

Milleanni 2024 si conferma un olio di personalità: ha bouquet fruttato di media intensità e al palato si distingue per l'elegante rincorrersi di amaro e piccante. Un olio versatile da provare a crudo su carni, pesci anche delicati, e su piatti a base di verdure.



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud Occidentale, nella Tenuta di Donnafugata sita nel Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

### DENOMINAZIONE

Olio Extravergine di Oliva.

### CULTIVAR

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picciduddara, tutte cultivar di antica coltivazione nell'isola.

### EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiaatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2024 le diverse cultivar sono state raccolte ad ottobre.

### METODO DI RACCOLTA

Raccolta dalla pianta con brucatura manuale e con l'ausilio di abbacchiatori.

### 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.

### DATI ANALITICI

Acidità 0,17 % in acido oleico; Perossidi 7,5 meq. O<sub>2</sub>/Kg espresso in ossigeno; Polifenoli totali 422 mg/Kg in acido gallico.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Milleanni 2024 offre un bouquet con un fruttato di media intensità che si arricchisce di note erbacee e dei caratteristici profumi di carciofo e pomodoro costoluto. Al palato rivela una struttura ben equilibrata, è morbido e persistente con un armonico rincorrersi di amaro e piccante.

### USO CONSIGLIATO

Olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e piatti a base di verdure.

### 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.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

Questo olio ha la certificazione agro-ambientale SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta l'utilizzo di tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.