

Nocellara Etnea 2024

Olio Extravergine di Oliva cultivar Nocellara Etnea

L'Extra Vergine Tonda Iblea è una Nocellara Etnea 2024 è un olio fruttato di media intensità. L'equilibrio tra l'amaro ed il piccante conferisce a quest'olio un palato particolarmente piacevole e armonico. Versatile, eccelle su zuppe, carni arrosto e verdure.



ZONA DI PRODUZIONE

Versante Nord del Vulcano Etna, nella Tenuta sita nel Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate.

CULTIVAR

Nocellara Etnea.

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiaitura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; le olive sono state raccolte tra la fine di ottobre e la prima metà di novembre.

METODO DI RACCOLTA

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

METODI DI ESTRAZIONE

Molitura immediata dopo la raccolta, con 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 0,32% in acido oleico; perossidi 5,2 meqO₂/Kg olio; polifenoli totali (Ac. gallico) 350 mg/Kg.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'aspetto è di Nocellara Etnea 2024 è caratterizzato da un fruttato di media intensità con sentori di carciofo e rosmarino. L'armonia tra l'amaro e il piccante conferisce a quest'olio un palato particolarmente piacevole con delicati richiami di mandorla che ne esaltano la ricchezza.

USO CONSIGLIATO

Olio versatile che eccelle su zuppe a base di funghi, carni arrostate e verdure grigliate.

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.