

# Nocellara Etnea 2025

Olio Extra Vergine di  
Oliva cultivar Nocellara  
Etnea

*L'Extra Vergine Nocellara Etnea 2025 è un olio fruttato di media intensità.*

*L'equilibrio tra l'amaro ed il piccante conferisce a quest'olio un palato particolarmente armonico. Un olio versatile che 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 nella terza decade di ottobre.

## 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 0,21% in acido oleico;  
perossidi 5,1 meq O<sub>2</sub>/Kg; polifenoli  
197 mg/Kg in acido gallico.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nocellara Etnea 2025 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 da Stefano Vitale. 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.