

# Tonda Iblea 2025

## Olio Extra Vergine di Oliva cultivar Tonda Iblea

*L'olio extra vergine Tonda Iblea è una piccola produzione di pregio; si distingue per il fruttato intenso con evidenti sentori di erbe, foglie di pomodoro e carciofo; ha un particolare equilibrio tra amaro e piccante, è corposo, avvolgente e armonico; ideale su verdure, carni, e capace di esaltare i piatti della cucina mediterranea.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale: olive raccolte nella Tenuta nel Comune di Acate.

### CULTIVAR

Cultivar siciliana che prende nome dalla forma tondeggiante dell'oliva e dalla sua zona d'origine più vocata che è l'area dell'altopiano Ibleo nella Sicilia sud-orientale; qui questa cultivar gode di buone escursioni termiche e di un clima generalmente mite.

### EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiaatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2025 si è svolta tra il 22 settembre ed il 7 ottobre.

### METODO DI RACCOLTA

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

### 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. L'olio prodotto è di particolare pregio perché è caratterizzato da un'acidità molto bassa e da un elevato contenuto di polifenoli.

### DATI ANALITICI

Acidità 0,15 % in acido oleico; perossidi 6,8 meq O<sub>2</sub>/Kg; polifenoli 394 mg/kg in acido gallico.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'aspetto è di colore verde-oro brillante; al naso si distingue per il fruttato intenso con evidenti sentori di erbe fresche aromatiche, foglie di pomodoro seguiti da delicate note di carciofo ed erba appena falciata. Al palato l'extra vergine Tonda Iblea conferma il suo fruttato intenso, e si rivela con un ottimo equilibrio tra amaro e piccante; è corposo, avvolgente e armonico.

### ETICHETTA D'AUTORE

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.

### USO CONSIGLIATO

L'extra vergine Tonda Iblea è ottimo su verdure lesse e grigliate, sulle carni, ed esalta perfettamente i piatti della cucina mediterranea.



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.