

2. DONNAFUGATA PRESENTA MILLEANNI 2013

Con il raccolto 2013 il Milleanni, olio extra vergine d'oliva di Donnafugata in Sicilia, presenta un'importante novità. Al blend storico di Biancolilla, Nocellara e Cerasuola, si aggiunge una quarta varietà autoctona: la Picicuddara prende il nome dal cosiddetto "picicuddu", ovvero dal picciolo. A caratterizzare il Milleanni 2013 è il nuovo sistema di lavorazione: la molitura delle olive av-

viene entro le 24 ore dalla raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo di ultima generazione che effettua la fase di gramolazione in atmosfera controllata. Questo prodotto eccellente è caratterizzato da un colore giallo oro con riflessi verdi e un sapore fresco e gradevolmente erbaceo; disponibile in formato da 500 ml nelle migliori enoteche italiane. **L.T.**



**2. DONNAFUGATA
PRESENTA
MILLEANNI 2013**

