

Milleanni 2021



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata.

Milleanni 2021 si conferma un olio di grande personalità ed eleganza, caratterizzato da un bouquet piacevolmente fruttato, e da un sapore in cui amaro e piccante si rincorrono armoniosamente. Un olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e su piatti a base di verdure.

Zona di Produzione: Sicilia sud Occidentale, nell'areale della Valle del Belice, negli appezzamenti di Mazzaporro, Pandolfina e Predicatore.

Denominazione: Olio Extravergine di Oliva.

Cultivar: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Pidicuddara, tutte cultivar autoctone siciliane.

Epoca di raccolta: la raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2021 le diverse cultivar sono state raccolte tra il 16 ed il 26 ottobre.

Metodo di raccolta: raccolta a mano direttamente dalla pianta (brucatura manuale).

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 0,13 % in acido oleico; perossidi 7,4 meq. O₂/Kg espresso in ossigeno; polifenoli totali 278 mg/Kg in acido caffeico.

Note di degustazioni: Milleanni 2021 offre un bouquet intrigante, con un fruttato di media intensità caratterizzato da sentori erbacei che si intrecciano ai tipici profumi di carciofo e pomodoro verde. Ha una buona struttura ed è morbido e persistente con un elegante rincorrersi di amaro e piccante; note di frutta secca ne esaltano l'armonia.

Uso consigliato: olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e piatti a base di verdure.

Collezione Oltre il vino: per gli appassionati di Donnafugata alla ricerca di grappe ed oli identitari e moderni.

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.