

## Biancolilla 2020

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

*Biancolilla 2020 è un delicato e leggermente fruttato, monocultivar di Pantelleria di straordinaria eleganza, caratterizzato da un bouquet leggermente fruttato, con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo. Un olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate ed in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.*



**DENOMINAZIONE:** Olio Extravergine di Oliva

**Zona di Produzione:** Pantelleria

**Cultivar:** Biancolilla

**Epoca di raccolta:** la raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; le olive sono state raccolte il 3 e 4 Ottobre.

**Metodo di raccolta:** raccolta a mano direttamente dalla pianta (brucatura manuale) delle olive coltivate su terreni vulcanici terrazzati, con potatura dei rami bassi verso il suolo, per esporre la minore superficie fogliare ai venti.

**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: 0,35 % in acido oleico; Perossidi: 9,7 meqO<sub>2</sub>/Kg espresso in ossigeno; Polifenoli Totali: 133 mg/Kg in acido caffeico.

**Note di degustazione:** Biancolilla 2020 ha una struttura leggera, è delicato e di straordinaria eleganza; il bouquet è caratterizzato da un fruttato leggero con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo.

**Uso consigliato:** olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate ed in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.

**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.