DONNAFUGATA®

Nocellara Etnea 2020

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

Nocellara Etnea 2020 è un olio intenso e armonico, monocultivar dell'Etna, fruttato ed elegante caratterizzato da sentori di erba tagliata e carciofo. L'equilibrio armonico tra amaro e piccante rende quest'olio particolarmente piacevole al palato.

DENOMINAZIONE: Olio Extravergine di Oliva
Zona di Produzione: Etna, versante Nord
Cultivar: Nocellara Etnea
Epoca di raccolta: la raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; le olive sono state raccolte dal 6 al 8 novembre.
Metodo di raccolta: raccolta a mano direttamente dalla pianta (brucatura manuale) delle olive coltivate su terreni vulcanici terrazzati con muretti a secco.
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: 0,44 %; Perossidi: 8,1 meq. O2/Kg olio; Polifenoli Totali (Ac. Caffeico): 251 mg/Kg

Note di degustazione: Nocellara Etnea 2020 è caratterizzato da un fruttato medio con sentori di erba tagliata e carciofo. L'equilibrio armonico tra amaro e piccante, rende quest'olio particolarmente piacevole al palato esaltandone le note di mandorle e castagna.

Uso consigliato: olio versatile che eccelle su zuppe a base di funghi, carni arrostite 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 dall'azienda. Una donna- ulivo, simbolo di serenità e benessere.