

Biancolilla 2022



Tenuta di Pantelleria: l'isola del sole e del vento.

Biancolilla 2022 è un olio monocoltivar 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.

Zona di Produzione: isola di Pantelleria.

Denominazione: Olio Extravergine di Oliva cultivar Biancolilla.

Cultivar: Biancolilla, una cultivar autoctona siciliana che prende nome dalla colorazione che le drupe assumono a maturazione (bianco e lilla); è resistente alla scarsa piovosità che caratterizza Pantelleria. Secondo il tradizionale metodo di potatura e allevamento, gli ulivi - molti anche centenari - sono alti non più di un metro: dal tronco si dipartono tre-quattro rami a raggiera, lunghi e striscianti sul suolo in modo che la pianta resista alla ventosità dell'isola; la chioma si espande orizzontalmente fino ad occupare alcune decine di metri quadrati.

Epoca di raccolta: la raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiaatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2022 le olive sono state raccolte ad 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.

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.

Dati analitici: acidità 0,22 % in acido oleico; perossidi 6,4 meqO₂/Kg espresso in ossigeno; polifenoli totali 200 mg/Kg in acido caffeico.

Note di degustazione: Biancolilla 2022 ha una struttura leggera, è un olio 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.