

Weingut
Pantelleria

Biancolilla

2022

Natives Olivenöl Extra Cultivar Biancolilla

Das Biancolilla 2022 ist ein delikates und leicht fruchtiges reinsortiges Olivenöl aus Pantelleria. In seinem Bouquet finden sich Noten von Tomatensträuchern, Kräutern, Rosmarin und Thymian. Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei der Zubereitung von Gourmet-Mayonnaise gut zur Geltung kommt.



PRODUKTIONSGBIET
Pantelleria

OLIVENSORTEN
Biancolilla

ERNTZEIT
Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2022 wurden die Oliven zwischen im Oktober geerntet.

ERNTEMETHODE
Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Brucatura-Methode). Die Olivenbäume stehen auf terrassierten Vulkanböden. Die unteren Zweige sind so geschnitten, dass sie auf den Boden ausgerichtet sind, damit die Blattoberfläche so wenig wie möglich dem Wind ausgesetzt ist.

ÖLGEWINNUNG
Verarbeitung der Oliven sofort nach der Ernte in einer Olivenmühle der neuesten Generation. „Gramolazione“ (Kneten des Olivenbreis, um die Extrahierbarkeit des Öls zu erreichen) unter Sauerstoffabschluss, damit die aromatischen Komponenten aus den Oliven erhalten bleiben.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Das Biancolilla 2022 hat eine leichte Struktur; es ist delikat und besticht durch eine außerordentliche Eleganz; sein Bouquet ist leicht fruchtig mit Noten von Tomatensträuchern, Kräutern, Rosmarin und Thymian.

KÜNSTLERETIKETTEN
Der Anbau des Olivenbaums in Sizilien hat eine jahrtausendealte Tradition. Die Landschaft ist von uralten Bäumen, mit robusten, knorrigen Stämmen gekennzeichnet, die noch in Produktion stehen und sich zwischen jungen Olivenbäumen erheben. Hier entsteht das Olivenöl Biancolilla, umgeben von zeitlosen Düften, während sich der Wind in der Laubkronen einer der zahlreichen weiblichen Figuren von Donnafugata fängt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.

FOODPAIRING
Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei der Zubereitung von Gourmet-Mayonnaise gut zur Geltung kommt.

ANALYSEDATEN
Freie Fettsäuren: 0,22%; Peroxide: 6,4 meqO₂/kg Öl; Polyphenolgehalt: 200 mg/kg.