

Weingut
Pantelleria

Biancolilla 2023

Natives Olivenöl Extra Cultivar Biancolilla

Das Biancolilla 2023 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
Insel Pantelleria.

OLIVENSORTEN
Biancolilla ist eine autochthone sizilianische Sorte, die nach der Farbe der Steinfrüchte bei der Reife benannt ist (weiß und lila). Sie ist besonders geeignet für die geringen Niederschläge, die für Pantelleria charakteristisch sind. Die Olivenbäume, von denen viele sogar Jahrhunderte alt sind, werden nach der traditionellen Schnitt- und Anbaumethode nicht höher als einen Meter. Drei bis vier Äste zweigen strahlenförmig vom Stamm ab, sie sind lang und kriechen am Boden entlang, so dass die Pflanze dem Wind widersteht; das Laub breitet sich horizontal aus, bis es einige Dutzend Quadratmeter einnimmt.

ERNTENZEIT
Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2023 wurden die Oliven 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* 2023 hat eine leichte Struktur; es ist delikates 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 von Donnafugata, umgeben von zeitlosen Düften, während sich der Wind in der Laubkrone einer der zahlreichen weiblichen Figuren von Donnafugata fängt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.

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

ANALYSEDATEN
Freie Fettsäuren: 0,18%; Peroxide: 4,9 meqO₂/kg; Polyphenolgehalt: 198 mg/kg.



Dieses Öl verfügt über das SQNPI-Zertifikat (Nationales Qualitätssystem der integrierten Produktion), das die Anwendung von Anbautechniken bescheinigt, die die Umwelt und die menschliche Gesundheit schützen.