

Tenuta
Pantelleria

Biancolilla 2023

Olio Extravergine di Oliva cultivar Biancolilla

Biancolilla 2023 è un olio 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.



ZONA DI PRODUZIONE
Isola di Pantelleria.

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'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2023 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.

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Biancolilla 2023 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.

ETICHETTE D'AUTORE
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.

A TAVOLA
Olio versatile che eccelle sul pesce, sulle insalate ed in genere nelle preparazioni delicate come una maionese gourmet.

DATI ANALITICI
Acidità 0,18% in acido oleico; Perossidi 4,9 meqO₂/Kg espresso in ossigeno; Polifenoli totali 198 mg/Kg in acido gallico.



Questo olio ha la certificazione agro-ambientale SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che attesta l'utilizzo di tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.