

PRESSE NOTIZ

## MILLEANNI 2013 von Donnafugata Extra Reines Olivenöl

*Eine neue Komposition und Kalt-Extraktion modernster Art*

Mit der Ernte 2013 präsentiert sich **Milleanni**, das extra reine Olivenöl von **Donnafugata** aus Sizilien, mit wichtigen Neuerungen und einem exzellenten organoleptischen Profil.

Zu dem 'historischen' Mischsatz der Olivensorten Biancolilla, Nocellara und Cerasuola, die zu den wichtigsten traditionellen Olivensorten des Valle del Belice gehören, hat sich eine vierte Sorte gesellt, die zwar auch autochton, jedoch wenig verbreitet ist: die **Pidicuddara**-Olive. Diese Sorte hat ihren Namen von dem 'pidicuddu', dem kleinen Stiel, der die Frucht mit dem Ast verbindet, und der schwer zu entfernen ist. Dies mag der Grund dafür sein, dass<sup>1</sup> die Olivensorte weniger weit verbreitet ist, schränkt aber nicht ihren organoleptischen Wert und damit die Eignung zum Mischsatz ein.

Eine weitere wichtige Neuheit in dem Oliven-Öl **Milleanni 2013** ist die Art der Verarbeitung: Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte zermahlen und gepresst, und zwar durch eine Kaltpressung neuester Generation, die den Oliven-Brei in kontrollierter Umgebung belässt und so die aromatischen Komponenten der Frucht noch stärker bewahrt.

“Das Öl Milleanni 2013 – erklärt **Antonio Rallo** von Donnafugata – ist Resultat von Neugier, Leidenschaft und wissenschaftlicher Suche nach einem immer stärker perfektionierten Produktionsverfahren. Wir haben den Mischsatz erweitert und die alte Sorte Pidicuddara hinzugefügt. Wir haben 'grün' geerntet, um Früchte mit optimalen Fett-, Phenol- und Duft-Werten zu bekommen und dadurch dem Öl eine längere Lebenszeit zu gewähren. Wir haben beste technische Geräte eingesetzt, um während der Pressung die Aromen-Komponenten der Frucht unverletzt zu bewahren. Es ist ein extrareines sizilianisches Olivenöl, das unsere Lebensart widerspiegelt, unseren Lebensstil, unser Essen. Mille Anni 2013 ist mit seiner ausgeprägten Persönlichkeit zu unserer Zufriedenheit gelungen.”

Das Öl Milleanni 2013 ist ausgezeichnet. Seine goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, sein pflanzlicher Duft mit Kräuternuancen und ein frischer, angenehm grasiger Geschmack sind Eigenschaften, die ein extrareines Olivenöl mit großer Persönlichkeit auszeichnen. Besonders eignet es sich roh zu Fleisch, auch zu feinem Fisch und zu Gerichten auf Gemüse-Basis.

Milleanni ist im Flaschen-Format 500 ml in den besten Weinhandlungen Italiens zum Preis von € 11 verfügbar.

*Marsala, den 24. Januar 2014*

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia  
[calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it) cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – Responsabile Relazioni Stampa internazionale  
[pr.international@donnafugata.it](mailto:pr.international@donnafugata.it) cell. 334 6833083/ 0923 724263

---