



DONNAFUGATA

NOTA STAMPA

MILLEANNI 2013 di Donnafugata

Olio extra vergine d'oliva

Un nuovo blend e un sistema di estrazione a freddo di ultima generazione

Con il raccolto 2013 il **Milleanni**, olio extra vergine d'oliva di **Donnafugata** in Sicilia, presenta novità molto importanti che si rispecchiano in un rinnovato profilo organolettico di eccellenza.

Al blend "storico" di **Biancolilla**, **Nocellara** e **Cerasuola** - tra le più importanti cultivar tradizionali della Valle del Belice – se ne è aggiunta una quarta, sempre autoctona ma poco diffusa, la **Pidicuddara**. Una varietà che prende il nome dal cosiddetto "pidicuddu", ovvero dal picciolo che lega il frutto al ramoscello, più tenace e difficile da staccare. Una particolarità che forse ne ha limitato la diffusione, ma non ne pregiudica il valore organolettico e l'apporto al blend.

Un ulteriore novità importante, nel **Milleanni 2013**, è data dal nuovo sistema di lavorazione: la molitura delle olive avviene entro le 24 ore dalla raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo di ultima generazione che effettua la fase di gramolazione (mescolamento della pasta di olive) in atmosfera controllata, consentendo di mantenere ancora più intatte le componenti aromatiche del frutto.

"Il Milleanni 2013 - spiega **Antonio Rallo** di Donnafugata – è il risultato della curiosità, della passione e della ricerca per un processo produttivo sempre più attento. Abbiamo ampliato il blend, inserendo la Pidicuddara: una sorta di varietà reliquia. Abbiamo eseguito una "raccolta precoce" a metà ottobre per ottenere un frutto all'optimum dei costituenti lipidici, fenolici e volatili ed assicurare una maggiore longevità all'olio. Abbiamo adottato le migliori tecnologie nell'estrazione per mantenere integre le componenti aromatiche del frutto. E' un olio extra vergine di oliva siciliano che rispecchia il nostro modo di essere, il nostro stile di vita, la nostra educazione alimentare. Mille anni 2013 ci soddisfa per la sua personalità originale."

Un Milleanni eccellente, quello del 2013. Dal colore giallo oro con riflessi verdi, un bouquet vegetale con sfumature di erbe aromatiche e un sapore fresco e gradevolmente erbaceo, sono le peculiarità distintive di un extra vergine di grande personalità. Da provare soprattutto a crudo sulle carni, sui pesci, anche i più delicati, e sui piatti a base di verdure.

Milleanni è disponibile, in formato 500ml, nelle migliori enoteche di tutta Italia a un prezzo medio di 11 euro.

Marsala, 24 gennaio 2014

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – Responsabile Relazioni Stampa internazionale
pr.international@donnafugata.it cell. 334 6833083/ 0923 724263