



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

MILLEANNI è il nuovo Olio Extra Vergine di Oliva di Donnafugata

Dalla ricerca costante della qualità e dall'attenzione ai dettagli che contraddistinguono da sempre la produzione vinicola di Donnafugata nasce oggi un nuovo prodotto: **Milleanni**, un olio extra vergine di oliva, blend di tre cultivar autoctone - **Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola** - e provenienti dalla Valle del Belice, cuore della Sicilia Occidentale.

Donnafugata, che tra i suoi vini più famosi annovera il Mille e Una Notte, ha voluto chiamare il suo nuovo prodotto Milleanni perché millenaria è la coltivazione dell'ulivo in Sicilia. Nel paesaggio, i robusti tronchi ritorti, vecchi di secoli ed ancora produttivi, si ergono imponenti tra i giovani ulivi. Qui nasce Milleanni, tra profumi e fragranze senza tempo, mentre il vento gioca tra le fronde di una nuova figura femminile di Donnafugata. Una donna-ulivo simbolo di equilibrio, armonia, serenità e benessere.

Raccolta ed estrazione

La raccolta delle olive è manuale per brucatura e meccanica con scuotitori e ausilio di reti mentre l'estrazione avviene con molitura entro le 24 ore dalla raccolta ed è continua a freddo.

Note organolettiche

Milleanni ha grande personalità e finezza con un blend dai profumi fruttati piuttosto intensi caratterizzati da una gradevole nota di oliva verde e sfumature di agrumi, vivacizzati da sentori vegetali di erbe aromatiche, pomodoro e cardo. Il colore è verde brillante con riflessi dorati alla maturità, in bocca ha un ingresso dolce e lievemente piccante con piacevole percezione amara. E' sapido, di buona densità e persistenza, armonico, fresco, gradevolmente erbaceo. Al retrogusto, note di mandorla, pinolo e agrumi.

Abbinamenti

Da provare l'olio a tutto pasto. Con il pane caldo o tiepido, da solo con il pomodoro a pezzetti. Perfetto per arricchire tutti i primi piatti a base di pasta o riso della cucina nostrana. Ottimo a crudo su carni e pesci alla griglia e su insalata di mare. Compagno ideale di verdure grigliate e insalate di tutti i giorni.

Salute e benessere

Infine, uno sguardo alla salute perché l'olio extravergine di oliva, a differenza degli altri olii alimentari, è costituito prevalentemente da acidi grassi monoinsaturi, con la presenza in giusta quantità di acido grasso linoleico, polifenoli, vitamina E e beta carotene. La presenza di questi elementi antiossidanti rende l'olio extravergine particolarmente importante per la nostra salute. E' stato infatti scientificamente verificato che il suo costante utilizzo favorisce un abbassamento del colesterolo "cattivo" (LDL) ed un contestuale innalzamento di quello "buono" (HDL) aiutando a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi.

Marsala, 18 giugno 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. +39 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242

