

Weingut
Contessa Entellina

Milleanni 2023

Natives Olivenöl Extra

Das Milleanni 2023 ist ein Olivenöl mit großer Persönlichkeit und Eleganz. Sein Bouquet ist angenehm fruchtig und in seinem Geschmack harmonisieren delikate Bitternoten mit feiner Schärfe. Ein vielseitig einsetzbares Olivenöl, das hervorragend zu Fleisch, delikatem Fisch und Gemüsegerichten passt.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, im Valle del Belice, in den Gemarkungen Mazzaporro, Pandolfino und Predicatore.

OLIVENSORTEN

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picicudara (autochthone Sorten).

ERNTZEIT

Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2023 wurden die verschiedenen Sorten im Oktober geerntet.

ERNTEMETHODE

Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Brucatura-Methode).

ÖLGEWINNUNG

Verarbeitung der Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in einer Olivenmühle der neuesten Generation. „Gramolazione“ (Kneten des Olivenbreis, um Extrahierbarkeit des Öls zu erreichen) unter Sauerstoffabschluss, damit die aromatischen Komponenten aus den Oliven erhalten bleiben.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Das Milleanni 2023 bietet ein faszinierendes Bouquet von mittlerer Fruchtigkeit, in dem sich Kräuternuancen mit dem Duft von Artischocken und grünen Tomaten mischen. Im Geschmack ist es weich und langanhaltend, mit einem eleganten Zusammenspiel von Bitterkeit und Schärfe. Noten von Trockenobst machen es besonders harmonisch.

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 Milleanni, 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

Vielseitiges Öl, das roh über Fleisch- und Fischgerichte geträufelt sein volles Aroma entfaltet und auch wunderbar mit Gemüsekreationen harmoniert.

ANALYSEDATEN

Freie Fettsäuren: 0,18 %; Peroxide: 5,3 meq. O₂/kg; Polyphenolgehalt: 271 mg/gg.



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.