

Tenuta
Contessa Entellina

Milleanni 2023

Olio Extravergine di Oliva

Milleanni 2023 si conferma un olio di grande personalità ed eleganza, caratterizzato da un bouquet piacevolmente fruttato, e da un sapore in cui amaro e piccante si rincorrono armoniosamente. Un olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e su piatti a base di verdure



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud Occidentale, nell'areale della Valle del Belice, negli appezzamenti di Mazzaparro, Pandolfina e Predicatore.

CULTIVAR

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picicudara, tutte cultivar autoctone siciliane.

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiaitura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2023 le diverse cultivar sono state raccolte ad ottobre.

METODO DI RACCOLTA

Raccolta dalla pianta con brucatura manuale e con l'ausilio di abbacchiatori.

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

Milleanni 2023 offre un bouquet intrigante, con un fruttato di media intensità caratterizzato da sentori erbacei che si intrecciano ai tipici profumi di carciofo e pomodoro verde. Ha una buona struttura ed è morbido e persistente con un elegante rincorrersi di amaro e piccante; note di frutta secca ne esaltano l'armonia.

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 a crudo su carni, pesci anche delicati, e piatti a base di verdure.

DATI ANALITICI

Acidità 0,18% in acido oleico; Perossidi 5,3 meq. O₂/Kg espresso in ossigeno; Polifenoli totali 271 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.