

## Milleanni 2022



**Tenuta di Contessa Entellina:** là dove nasce Donnafugata.

**Milleanni 2022 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 Mazzaporro, Pandolfina e Predicatore.

**Denominazione:** Olio Extravergine di Oliva.

**Cultivar:** Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Pidicuddara, tutte cultivar autoctone siciliane.

**Epoca di raccolta:** la raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2022 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.

**Dati analitici:** acidità 0,15 % in acido oleico; perossidi 7,7 meq. O<sub>2</sub>/Kg espresso in ossigeno; polifenoli totali 282 mg/Kg in acido caffeico.

**Note di degustazioni:** Milleanni 2022 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.

**Uso consigliato:** olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e piatti a base di verdure.

**Arte e olio:** 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.