# Nocellara Etnea

# 2024

# Olio Extravergine di Oliva cultivar Nocellara Etnea

Nocellara Etnea 2024 è un olio fruttato di media intensità. L'equilibrio tra l'amaro ed il piccante conferisce a quest'olio un palato particolarmente piacevole e armonico. Versatile, eccelle sulle zuppe, carni arrosto e verdure.



#### ZONA DI PRODUZIONE

Etna, versante Nord, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

# CULTIVAR

Nocellara Etnea.

# **EPOCA DI RACCOLTA**

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invaiatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; le olive sono state raccolte tra la fine di ottobre e la prima metà di novembre.

# METODO DI RACCOLTA

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

# METODO DI ESTRAZIONE

Molitura immediata dopo la raccolta, con 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 0,32% in acido oleico; perossidi 5,2 meqO2/Kg olio; polifenoli totali (Ac. gallico) 350 mg/Kg.

# NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nocellara Etnea 2024 è caratterizzato da un fruttato di media intensità con sentori di carciofo e rosmarino. L'armonia tra l'amaro e il piccante conferisce a quest'olio un palato particolarmente piacevole con delicati richiami di mandorla che ne esaltano la ricchezza.

#### **USO CONSIGLIATO**

Olio versatile che eccelle su zuppe a base di funghi, carni arrostite e verdure grigliate.

### 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.