

Tenuta
Etna

Nocellara Etnea 2022

Olio Extravergine di Oliva cultivar Nocellara Etnea

Nocellara Etnea 2022 è un olio intenso e armonico, monocultivar dell'Etna, fruttato ed elegante caratterizzato da sentori di erba tagliata e carciofo. L'equilibrio armonico tra amaro e piccante rende quest'olio particolarmente piacevole al palato.



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'invaia-tura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; le olive sono state raccolte alla fine di ottobre.

METODO DI RACCOLTA

Raccolta dalla pianta con brucatura ma-nuale e con l'ausilio di abbacchiatori.

METODI 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nocellara Etnea 2022 è caratterizzato da un fruttato medio con sentori di erba tagliata e carciofo. L'equilibrio armonico tra amaro e piccante, rende quest'olio particolarmente piacevole al palato esaltandone le note di mandorle e castagna.

ETICHETTE D'AUTORE

Millenaria è la coltivazione dell'ulivo in Sicilia. Nel suggestivo paesaggio, tronchi ritorti vecchi di secoli e 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 su zuppe a base di funghi, carni arrostate e verdure grigliate.

DATI ANALITICI

Acidità 0,14 %; perossidi 5,1 meq. O₂/Kg olio; polifenoli totali (Ac. Caffeico) 425 mg/Kg.