

Nocellara Etnea 2022

Tenuta dell'Etnea: *Sul vulcano attivo più alto d'Europa*

Nocellara Etnea 2022 è un olio intenso e armonico, monocultivar dell'Etnea, 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.



Denominazione: Olio Extravergine di Oliva cultivar Nocellara Etnea.

Zona di Produzione: Etnea, versante Nord, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

Cultivar: Nocellara Etnea.

Epoca di raccolta: la raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura 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 manuale 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.

Dati analitici: Acidità: 0,14 %; Perossidi: 5,1 meqO₂/Kg olio; Polifenoli Totali (Ac. Caffeico): 425 mg/Kg

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.

Uso consigliato: olio versatile che eccelle su zuppe a base di funghi, carni arrostate 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.