

Tonda Iblea 2024

Olio Extravergine di Oliva cultivar Tonda Iblea

L'Extra Vergine Tonda Iblea è una piccola produzione di pregio dalla Tenuta di Vittoria; si distingue per il fruttato intenso con evidenti sentori di pomodoro verde, erbe e carciofo; ha un ottimo equilibrio tra amaro e piccante; è corposo, avvolgente e perfettamente armonico; ideale su verdure, carni, e capace di esaltare perfettamente i piatti della cucina mediterranea.



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta di Vittoria, in località di Acate.

CULTIVAR

Cultivar siciliana che prende nome dalla forma tondeggianti dell'oliva e dalla sua zona d'origine più vocata che è l'area dell'altopiano Ibleo nella Sicilia sud-orientale; qui questa cultivar gode di buone escursioni termiche e di un clima generalmente mite.

EPOCA DI RACCOLTA

La raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2024 si è svolta tra fine settembre ed 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. L'olio prodotto è di particolare pregio perché è caratterizzato da un'acidità molto bassa e da un elevato contenuto di polifenoli.

DATI ANALITICI

Acidità 0,17 % in acido oleico; perossidi 8,4 meqO₂/Kg espresso in ossigeno; polifenoli totali 394 mg/kg in acido gallico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'aspetto è di colore verde-oro brillante; al naso si distingue per il fruttato intenso con evidenti sentori di pomodoro verde seguiti da delicate note di erbe fresche aromatiche, carciofo ed erba appena falciata. Al palato l'Extra Vergine Tonda Iblea conferma il suo fruttato intenso, e si rivela con un ottimo equilibrio tra amaro e piccante; è corposo, avvolgente e perfettamente armonico.

USO CONSIGLIATO

L'Extra Vergine Tonda Iblea è ottimo su verdure lesse e grigliate, sulle carni, ed esalta perfettamente i piatti della cucina mediterranea.

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.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

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.