

Weingut
Vittoria

Tonda Iblea 2023

Natives Olivenöl Extra Cultivar Tonda Iblea

Das Olivenöl Extra Vergine Tonda Iblea ist eine kleine, hochwertige Produktion aus dem Weingut Vittoria. Es zeichnet sich durch eine intensive Fruchtigkeit, deutliche Nuancen von grüner Tomate sowie eine ausgezeichnete Balance zwischen Bitterkeit und Schärfe aus. Seine vollmundige, umhüllende und harmonische Eigenschaft machen es zu einem idealen Begleiter von Gemüse und Fleischgerichten der mediterranen Küche.



PRODUKTIONSGBIET
Weingut Vittoria, in Acate.

OLIVENSORTEN
Tonda Iblea, einheimische sizilianische Sorte, deren Name sich von der abgerundeten Form der Olive und ihrem Ursprungsgebiet, der Monti Iblei im Südosten Siziliens, ableitet. In diesem Gebiet profitiert diese Sorte von guten Temperaturschwankungen und einem allgemein milden Klima.

ERNTENZEIT
Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. Die Oliven wurden Mitte Oktober geerntet.

ERNTEMETHODE
Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Brucatura-Methode).

EXTRAKTIONSMETHODEN
Verarbeitung der Oliven sofort nach der Ernte in einer Olivenmühle der neuesten Generation. „Gramolazione“ (Kneten des Olivenbreis, um die Extrahierbarkeit des Öls zu erreichen) unter Sauerstoffabschluss, damit die aromatischen Komponenten aus den Oliven erhalten bleiben. Der Ertrag war niedrig. Das daraus gewonnene Öl ist von besonderem Wert, da es sich durch einen sehr geringen Gehalt an freien Fettsäuren sowie einem hohen Polyphenolgehalt auszeichnet.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Von hellgrün-goldener Farbe zeichnet sich das *Tonda Iblea*-Öl durch intensive Fruchtigkeit mit deutlichen Anklängen von grüner Tomate aus, gefolgt von zarten Noten von frischen aromatischen Kräutern, Artischocke und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen bestätigt das Öl seine intensive Fruchtigkeit und zeigt eine hervorragende Balance zwischen Bitterkeit und würzigen Noten; es ist vollmundig, umhüllend und harmonisch.

KÜNSTLERETIKETTEN
Der Anbau des Olivenbaums in Sizilien hat eine jahrtausendealte Tradition. Die Landschaft ist von uralten Bäumen, mit robusten, knorrigen Stämmen gekennzeichnet, die noch in Produktion stehen und sich zwischen jungen Olivenbäumen erheben. Hier entsteht das Olivenöl *Tonda Iblea*, umgeben von zeitlosen Düften, während sich der Wind in der Laubkrone einer der zahlreichen weiblichen Figuren von Donnafugata fängt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.

FOODPAIRING
Das Olivenöl Extra Vergine *Tonda Iblea* passt hervorragend zu gekochtem und gegrilltem Gemüse sowie zu Fleisch, und bereichert perfekt die Gerichte der mediterranen Küche.

ANALYSEDATEN
Freie Fettsäure 0,15%; Peroxide: 4,9 meqO₂/kg Öl; Polyphenolgehalt: 288 mg/kg.



Dieses Öl verfügt über das SQNPI-Zertifikat (Nationales Qualitätssystem der integrierten Produktion), das die Anwendung von Anbautechniken bescheinigt, die die Umwelt und die menschliche Gesundheit schützen.