

Biancolilla 2025

Natives Olivenöl Extra aus
der Sorte Biancolilla

Biancolilla 2025 ist ein reinsortiges Extra Vergine mit leicht fruchtigem Bouquet, das mit seinen Noten von gerippter Tomate, Kräutern, Rosmarin und Thymian überzeugt. Ein vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei delikaten Zubereitungen wie Gourmet-Mayonnaise gut zum Ausdruck kommt.



PRODUKTIONSGBIET

Südöstliches Sizilien auf der Insel
Pantelleria

SORTEN

Die Olivenbäume werden auf terrassierten Vulkanböden angebaut. Biancolilla ist eine autochthone sizilianische Sorte, die widerstandsfähig gegenüber der geringen Niederschlagsmenge ist, die für die Insel Pantelleria charakteristisch ist. Nach der traditionellen Schnitt- und Erziehungsform sind die Olivenbäume nur etwas mehr als einen Meter hoch: Vom Stamm gehen drei bis vier strahlenförmig angeordnete, lange, zum Boden hin ausladende Äste aus, sodass die Pflanze der starken Windbelastung der Insel standhält. Die Krone breitet sich horizontal aus und nimmt mehrere Dutzend Quadratmeter ein.

ERNTZEITPUNKT

Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. Die Oliven wurden 2025 zwischen dem 8. und 16. Oktober geerntet.

ERNTEMETHODE

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

ÖLGEWINNUNG

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.

ANALYSEDATEN

Freie Fettsäuren: 0,21 %; Peroxide:
5,3 meq O₂/Kg; Polyphenolgehalt:
161 mg/kg.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Dieses Olivenöl ist nach dem agro-ökologischen Qualitätssystem **SQNPI** (Nationales Qualitätssystem für integrierte Produktion) zertifiziert. Die Zertifizierung bestätigt den Einsatz von Anbaumethoden, die die Umwelt und die menschliche Gesundheit respektieren.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Biancolilla 2025 hat eine delikate Struktur und ist sehr harmonisch. Sein Bouquet besticht mit Noten von gerippter Tomate, Kräutern, Rosmarin und Thymian.

KÜNSTLERETIKETT

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 von DonnaFugata, umgeben von zeitlosen Düften, während sich der Wind in der Laubkrone einer der zahlreichen weiblichen Figuren fängt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.

EMPFOHLENER GEBRAUCH

Vielseitiges Öl, das auf Fisch, Salaten und bei delikaten Zubereitungen wie Gourmet-Mayonnaise gut zum Ausdruck kommt.