

Milleanni 2025

Natives Olivenöl Extra

Das Milleanni hat ein mittelintensives Bouquet. Im Mund harmonisieren delikate Bitternoten mit feiner Schärfe. Ein vielseitig einsetzbares Olivenöl, das hervorragend zu Fleisch, delikatem Fisch und Gemüsegerichten passt.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, rund um das Weingut von Donnafugata in der Gemeinde Contessa Entellina sowie anderen geeigneten Gebieten

BEZEICHNUNG

Natives Olivenöl Extra

SORTEN

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Piccidara (historische autochthone Sorten der Insel)

ERNTZEITPUNKT

Die Ernte findet bei Reifebeginn der Oliven statt, wenn der Gehalt an gesundheitsfördernden Polyphenolen in den Früchten am höchsten ist. 2025 wurden die verschiedenen Sorten im Oktober geerntet.

ERNTEMETHODE

Handernte durch behutsames Abstreifen der Oliven von den Zweigen (Brucatura-Methode) sowie mit Hilfen von Olivenrüttlern.

ÖLGEWINNUNG

Verarbeitung der Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte in einer modernen Olivenmühle. „Gramolazione“ (Kneten des Olivenbreis, um Extrahierbarkeit des Öls zu erreichen) unter Sauerstoffabschluss, damit die aromatischen Komponenten aus den Oliven erhalten bleiben.

ANALYSEDATEN

Freie Fettsäuren: 0,2 %; Peroxide: 4,1 meq. O₂/kg; Polyphenolgehalt: 162 mg/kg.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Das Milleanni 2025 bietet ein Bouquet von mittlerer Fruchtigkeit, in dem sich Kräuternuancen mit dem Duft von Artischocken und grünen Tomaten mischen. Am Gaumen zeigt es eine gut ausbalancierte Struktur, ist weich und anhaltend, mit einem eleganten Wechselspiel von Bitterkeit und Schärfe.

EMPFOHLENER GEBRAUCH

Vielseitiges Öl, das roh über Fleisch- und Fischgerichte geträufelt sein volles Aroma entfaltet und auch wunderbar mit Gemüsekreationen harmoniert.

KUNST UND OLIVENÖL

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 Milleanni, 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.