

# Tonda Iblea 2025

Natives Olivenöl Extra aus der Sorte Tonda Iblea

*Das Olivenöl Extra Vergine Tonda Iblea ist eine kleine, hochwertige Produktion und zeichnet sich durch eine intensive Fruchtigkeit, deutliche Nuancen von Kräutern, grüner Tomate und Artischocke sowie eine ausgezeichnete Balance zwischen Bitterkeit und Schärfe aus. Mit seinem vollmundigen, umhüllenden und harmonischen Charakter passt es wunderbar zu Gemüse und Fleischgerichten der mediterranen Küche.*



## PRODUKTIONSGBIET

Südost-Sizilien, auf dem Gut in der Gemeinde Acate.

## SORTEN

Tonda Iblea ist eine autochthone sizilianische Sorte. Sie hat ihren Namen von der runden Form der Olive und ihrem Herkunftsgebiet, der Ibleo-Hochebene im Südosten Siziliens. Hier profitiert die Sorte von guten Temperaturschwankungen und dem milden Klima.

## ERNTEZEITPUNKT

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 22. September und dem 7. Oktober geerntet.

## ERNTEMETHODE

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

## 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. 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.

## ANALYSEDATEN

Freie Fettsäuren: 0,15 %; Peroxide: 6,8 meq O<sub>2</sub>/Kg; Polyphenolgehalt: 394 mg/kg.



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

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.

## 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

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