

BIANCOLILLA



Biancolilla

La Biancolilla caratterizza il paesaggio olivicolo della area DOP Val di Mazara, Valle del Belice ed IGP Sicilia, particolarmente presente nella parte centro-occidentale della Sicilia.

L'ampia diffusione di questa cultivar è probabilmente legata alla rusticità dell'albero, che ben si adatta ai terreni aridi, pietrosi, e alla sua modesta taglia. Il suo nome deriva dal particolare colore della sua drupa matura (bianco-lilla).

Raggiunge la maturazione in epoca precoce, ha un'alta resa e, per le sue caratteristiche, viene spesso usata per creare dei blend, tagliando altri oli più robusti e piccanti.

L'olio extravergine di oliva "Biancolilla" è considerato molto pregiato e leggero. La "Biancolilla" a queste altitudini aumenta il suo contenuto di polifenoli, dando origine ad un olio molto armonioso, fruttato ed equilibrato. L'olio della cultivar Biancolilla è eccellente per il condimento di piatti a base di pesce o di verdure, e si può utilizzare anche per la realizzazione di dolci in quanto sostituisce in modo efficace il burro o l'olio di semi.

CULTIVAR	100% Biancolilla
AREA GEOGRAFICA	Sicilia - Valle del Belice - Santa Ninfa (TP), Partanna (TP), Montevago (AG)
ALTITUDINE	350 mt slm
METODO DI RACCOLTA	Brucatura manuale
METODO DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a freddo - 2 fasi
FRANGITURA	Dischi particolari e martelli
ASPETTO	Non Filtrato da decantazione naturale
COLORE	Giallo oro
AROMA	Delicato di mandorla verde ed erbe aromatiche
GUSTO	Fruttato armonico, di grande equilibrio, con leggere note piccanti ed erbacee sul finale
STOCCAGGIO	In fusti inox a temperatura controllata
SUGGERIMENTI PER L'USO	Ideale su piatti a base di pesce sia crudo che cotto, con le verdure, per la preparazione di dolci