OLIO MURAGLIA GRAND CRU MACCHIA DI ROSE



extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Ein intensiv grünes Öl mit goldenen Reflexen, mit einem Bouquet von Fenchel, Artischocke, Pfeffer und Heu.
Vinifikation	Die erste GRAND CRU aus Coratina Oliven. Die verwendeten Oliven stammen ausschliesslich aus der Einzellage "Macchia di Rose". Diese Lage bringt Oliven von einzigartigem Charakter und Qualität hervor. Kalt gepresst entsteht aus ihnen ein absolutes spitzen Ölivenöl, welches wie kein zweites seine Herkunft repräsentiert. Die Auflage ist streng limitiert und alle Flaschen nummeriert. Die Ernte erfolgt ausschliesslich von Hand.
Traubensorten	100% Croatina
Alkohol	0 %
Format	50 cl

MURAGLIA
Seit mehr als 80 Jahren produziert das Familienunternehmen Frantoio Muraglia bestes Olivenöl in Apulien. Alles begann mit einem Olivenbaum der Sorte Coratina, auf welche Muraglia noch heute setzt. Die Oliven werden von Hand geerntet, traditionell zwischen Granitsteinen vermahlen und im geschlossenen Extraktionsverfahren in der eigenen Olivenpresse gepresst, wodurch die schnelle Verarbeitung, ab Ernte zur Presse vergehen maximal 2 Stunden, garantiert ist. Die Tonflaschen "Punto" und "Arcobaleo" werden ebenfalls in Apulien von Hand gefertigt und machen jede einzelne Flasche zu einem Unikat. Neben der Intenso Fruttato Linie führen wir ebenfalls das Fumo Öl in unserem Sortiment, welches durch seinen rauchigen Abgang eine geschmackliche Bereicherung für viele Speisen ist.

http://www.frantoiomuraglia.it/