# OLIO MURAGLIA ARGENTO



extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 0 |
| Notizen | Das Olivenöl "fruttato intenso" ist kräftig mit einer angenehmen Würze, leichter Schärfe und feinen, bitteren grasigen Noten. Durch die verschiedenen Flaschendesigns, auch sehr gut als Geschenk geeignet. |
| Begleitend zu | Salaten, rohem sowie gekochtem Gemüse, Pasta |
| Vinifikation | Kalt gepresstes natives Olivenöl aus Apulien. Es wird nur die Olivensorte Coratina aus Apulien verwendet, welche sich durch einen sehr hohen Gehalt an Antioxidantien auszeichnet. Alle Bäume werden von Hand geerntet. |
| Traubensorten | 100% Coratina |
| Alkohol | 0 % |
| Format | 50 cl |
| Lagerbar | Min. 1 Jahr(e) ab 2022 |

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/