



# Vergani

## OLIO MURAGLIA ARCOBALENO



extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	
	Trocken <span style="float: right;">Süß</span>

	Fruchtig / Weich <span style="float: right;">Würzig / Herb</span>

	Leicht <span style="float: right;">Schwer / Gehaltvoll</span>

Jahrgang 0

Notizen Das "Intenso" ist kräftig mit einer angenehmen Würze, leichter Schärfe und feinen, bitteren grasigen Noten. Die Keramikflaschen werden in Apulien von Hand gefertigt, was jede einzelne Flasche zu einem Unikat macht.

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 25 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/>