



Vergani

OLIO GRAND CRU MACCHIA DI ROSE OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MURAGLIA



Extra Vergine, Muraglia, Puglia, Italy

Taste



Dry

Sweet



Fruity / Soft

Spicy / Herb



Light

Heavy / Rich

Notes

The Grand Cru olive oil is strong with a pleasant spiciness, slight pungency and a bouquet of fennel, artichoke, pepper and hay.

Accompanying

Salads, raw and cooked vegetables, pasta

Vinification

This oil is the first native Grand Cru olive oil from Coratina olives. The olives of unique character and quality grow on trees over 140 years old, which come from the single vineyard "Macchia di Rose" and are harvested exclusively by hand. An absolute top olive oil, which represents its origin like no other. The edition is strictly limited and all bottles are numbered. The oil is extracted directly from olives using exclusively mechanical methods and cold extraction.

Grape varieties

100% Coratina

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.