



Macchia di Rose Grand Cru

Antico Frantoio Muraglia

Typ	Olio extra Vergine
Herkunft	Italien, Puglia
Produzent	Antico Frantoio Muraglia
Traubensorten	Coratina Oliven 100 %
Inhalt	500 ml
Artikelnummer	0005091150

Degustationsnotizen

Auf dem Weingut Tenuta Macchia di Rose kommt das Terroir durch die Höhenlage und die Lage zum Ausdruck: Bedingungen, die die Hitze mildern und dazu beitragen, das Profil der Coratina zu prägen, mit einem feineren Aromenprofil und einer strafferen Struktur. Unser Grand Cru IGP stammt aus einer bestimmten Parzelle des Weinguts. Eine limitierte und nummerierte Auflage von nur 2.999 Flaschen, geschaffen für diejenigen, die auf Exzellenz zu warten wissen. Jede Flasche ist nummeriert. Die IGP steht für einen Ansatz, der auf langen Zeiträumen und strengen operativen Entscheidungen basiert: Feldarbeit, Ernte und Pressung werden mit Sorgfalt und ohne Abstriche durchgeführt, um die Unversehrtheit der Frucht und die sensorische Präzision zu bewahren. Das Ergebnis ist ein natives Olivenöl extra, das den Ort und die Methode widerspiegelt, mit denen es gewonnen wurde. Die Verpackung unseres Grand Cru IGP zu öffnen bedeutet, eine Reise ins Herz Apuliens zu unternehmen. Das raffinierte Design und die kartografische Darstellung der Parzelle zelebrieren einen Luxus, der aus absoluter Rückverfolgbarkeit und materieller Schönheit besteht. Der erste Grand Cru von Frantoio Muraglia entsteht aus einem Terroir, das aufgrund seiner Höhenlage und Sonneneinstrahlung Coratina-Oliven von höchster Qualität hervorbringt.