LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Olio Extra Vergine Denocciolato Essenza
Millésime	2018
Producteur	Muraglia
Description	La maison Antico Frantoio Muraglia est née il y a 5 générations à Andria, chef-lieu de la province des Pouilles – le berceau de l'huile d'olive italienne. Mais le véritable patriarche, un majestueux olivier Coratina, a vu le jour il y a plus de 450 ans. En matière de polyphénols, cet olivier séculaire tient la dragée haute à l'ensemble des 538 variétés italiennes reconnues. L'histoire de Muraglia a donc débuté au pied de ce géant dominant les oliveraies qui s'étendent sur quelque 40 hectares sur le plateau de Murgia. Savino Muraglia avait acheté cet arbre afin de produire de l'huile au départ de ses olives, tenant ainsi tête à tous ceux qui prétendaient qu'il n'y avait pas d'avenir dans l'agriculture et dans les olives. Finalement, le temps lui donnera raison ! Quoi qu'il en soit, le trisaïeul contrariant et « têtu comme une mule », comme on dit sans ambages dans les Pouilles, a fait les choses à sa manière. C'est ainsi qu'il a écrit la première page de la longue histoire à succès de cette huile pour fins gourmets, aujourd'hui commercialisée dans 40 pays. L'expertise a évolué au fil des ans mais la famille a toujours gardé la même vision. Nous songeons notamment à son engagement pour maintenir la biodiversité du paysage agricole et pour protéger toutes les plantes tellement importantes pour la production. L'ambition de la famille Muraglia est de fabriquer la meilleure huile d'olive extra-vierge d'Italie. C'est pourquoi rien n'est laissé au hasard, depuis le travail dans les oliveraies jusqu'à l'embouteillage. Le processus de fabrication respecte scrupuleusement la tradition et l'huile ne contient aucun additif. Vous l'aurez compris, l'obstination est un trait de famille… Les huiles d'olive sont exclusivement produites au départ des fameuses olives Coratina et Peranzana. La récolte est toujours effectuée à la main. Et le pressage s'effectue dans les règles de l'art : les olives sont écrasées lentement entre des meules de granit. L'on obtient ainsi une pâte lisse ensuite traitée par une installation ultramoderne. En respectant scrupuleusement ce procédé de fabrication, l'huile d'olive produite affiche une acidité extrêmement faible tandis que la consistance, la couleur, le goût et les arômes atteignent les sommets de la perfection. L'huile d'olive extra-vierge Antico Frantoio Muraglia est fabriquée à 100 % en Italie. La Denocciolato a une couleur jaune dorée aux reflets lumineux verts. Le nez reflette le caractère variétal de l'olive peranzana et développe des arômes intenses et vifs de tomates, roquette et artichauts. La bouche se distingue par son caractère fruité et sa finale vive sur des notes aromatiques de fruits et d'herbe fraîchement coupée.
Fermeture de bouteille	diam