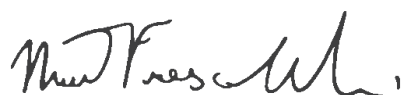


LAUDEMIO FRESCOBALDI 2019

"In epoca medioevale con il nome Laudemio si indicava la parte di raccolto riservata al signore, proprietario delle terre. A lui veniva offerta la parte migliore del raccolto detta appunto "Laudemio", il cui nome è da allora sinonimo di pregio e qualità. Oggi il Laudemio Frescobaldi rappresenta la massima espressione dell'olio extra vergine di oliva."



UNICITÀ DEL LAUDEMIO FRESCOBALDI

La famiglia Frescobaldi possiede circa 300 ettari di uliveti tra 200 e 500 metri di altitudine dove il microclima conferisce alle olive delle caratteristiche uniche per freschezza ed intensità degli aromi e dei sapori. In ottobre e mai oltre novembre, le olive vengono raccolte anticipatamente, prima della maturazione, per catturare il colore verde smeraldo e la freschezza aromatica. Poi, le olive, vengono sempre frante in poche ore dalla raccolta, nel frantoio di proprietà. Queste regole garantiscono la massima eccellenza. Frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine d'oliva con la massima qualità viene selezionato per diventare Laudemio Frescobaldi

ANDAMENTO CLIMATICO

L'inverno è stato regolare, con le tipiche giornate fredde e piovose. La primavera è stata caratterizzata da un mese di maggio anomalo, nel quale sia le basse temperature, che l'elevata piovosità hanno rallentato la fioritura e di conseguenza anche l'allegagione. Questo ha causato una difformità di produzione di olive, con quantità molto importanti nelle zone intorno ai 200 metri di altitudine, più vicine a Firenze e scarsità nelle zone collinari oltre i 300 metri sul livello del mare. L'estate è stata particolarmente calda, ed ha assicurato delle olive molto sane, che hanno iniziato la maturazione nella prima metà di ottobre, contestualmente all'inizio della raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Laudemio Frescobaldi è un olio extra vergine di oliva robusto e naturalmente ricco di polifenoli, con un colore brillante, verde smeraldo, un profumo di erba falciata e carciofo, ed un sapore intenso e piacevolmente piccante. Quest'anno, il profilo aromatico è estremamente ricco, con grande ampiezza olfattiva, sentori tipicamente legati al territorio della Toscana, in apertura cuore di carciofo e oliva verde, seguiti da una nota di erba appena falciata. Il sapore è caratterizzato da uno straordinario equilibrio tra l'amaro, il piccante e il fruttato.

FORMATI: 0,25l - 0,50l

