


FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2020



Formati
500ml, 250ml

Laudemio Frescobaldi 2020

Olivenöl extra vergine

Die Familie Frescobaldi besitzt auf ihren Landgütern insgesamt ca. 300 Hektar Olivenhaine, die auf einer Höhe von 200-500 Metern liegen. Das dort vorherrschende Mikroklima verleiht den Oliven eine einzigartige Frische und Intensität in Aroma und Geschmack. Im Oktober, spätestens jedoch im November werden die Oliven frühzeitig geerntet, um die smaragdgrüne Farbe und die aromatische Frische zu erhalten. Die Oliven werden im Anschluss stets innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in der hauseigenen Ölmühle gepresst. Diese Regeln garantieren ein Höchstmaß an Exzellenz. Frescobaldi trifft eine strenge Auswahl und nur das qualitativ hochwertigste extra native Olivenöl wird für das Öl „Laudemio Frescobaldi“ verwendet.

Klimaverlauf

Das Klima 2020 war für unsere Olivenhaine rund um Florenz ideal für die Herstellung des Laudemio Frescobaldi. Dem milden Winter folgte ein sonniger Frühling mit angenehmen Temperaturen, was zu einer fantastischen Blüte im Mai führte. Im Juni regnete es in der Toskana sporadisch, das Thermometer zeigte konstante 20°C an. Diese Umstände begünstigten einen wunderschönen Fruchtansatz, der die Blumen in Früchte verwandelte. Von Ende Juli ab bis Ende August war es sehr heiß, mit Höchsttemperaturen um 40°C. Im September waren die Olivenbäume mit üppigen, gesunden Oliven beladen. Leichte Regenfälle kamen den Steinfrüchten zugute und wirkten sich positiv auf die Reifung aus, ohne die Früchte zu beschädigen. Der Oktober wartete sehr günstig auf, mit großen Temperaturschwankungen zwischen teils 5°C nachts und 20°C tagsüber. Gerade diese Temperatursprünge verliehen den Oliven ihr herrlich harmonisches Profil und die für die Toskana typische Grundfrische. Mit großer Begeisterung für die diesjährige Olivenqualität, begann man am Montag, den 19. Oktober mit der Ernte.

Technische Anmerkungen

Der Laudemio Frescobaldi 2020 glänzt überraschend in einem Smaragdgrün – ein wahres Juwel. Er zeichnet sich durch elegante Aromen von frischen Oliven und grünem Apfel aus und ist reich an krautigen Aromen wie wilder Rucola. Am Gaumen lassen sich typisch toskanische Noten erkennen, darunter Artischocke, Distel und anderes frisches Gemüse. Zudem ist das Öl flüssig, adstringierend und bitter, mit einer langen und angenehm pikanten, sehr nachhaltigen Note.