FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024

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

Nach einem milden Winter fielen im Frühjahr mäßige und gut verteilte Niederschläge während der Blüte und des Fruchtansatzes. Die Wasserverfügbarkeit, die für die Versorgung der Olivenbäume während des Sommers unerlässlich ist, war ausreichend. Zu Beginn der Herbstsaison herrschten die für diese Jahreszeit typischen Durchschnittstemperaturen mit Werten zwischen 20 und 23 °C und nächtlichen Temperaturschwankungen zwischen 10 und 13 °C, optimale Bedingungen, die die Synthese von Aromastoffen und Polyphenolen in den Oliven begünstigen. Die jahreszeitlich bedingten klimatischen Bedingungen führten zu einer Ernte von rekordverdächtiger Qualität, die in den ersten Oktoberwochen begann.

Technische Anmerkungen

Laudemio Frescobaldi 2024 ist die Quintessenz der nativen Olivenöle extra aus unserem Gebiet. Smaragdgrüne Farbe, frischer Duft nach frisch geernteten und zerkleinerten grünen Oliven, mit Noten von frisch gemähtem Gras, Distel und Artischocke, der Geschmack ist entschieden und angenehm bitter und würzig.