



Laudemio Frescobaldi 2020

Conditions climatique

Dans les oliveraies de nos domaines autour de Florence, les conditions climatiques de 2020 ont été idéales pour la production de la Laudemio Frescobaldi. L'hiver doux a été suivi d'un printemps aux températures agréables et aux journées ensoleillées, ce qui a conduit à une magnifique floraison des oliviers en mai. En Toscane, le mois de juin a enregistré des températures constantes autour de 20 degrés accompagnées de quelques précipitations, ce qui a favorisé une belle nouaison. L'été a été très chaud et sec de fin juillet à fin août avec des températures maximales autour de 40 °C. En septembre, les oliviers étaient chargés de fruits sains et charnus. Des pluies légères ont favorisé la maturation des drupes sans les abîmer. Le mois d'octobre a été très favorable avec d'importantes amplitudes thermiques allant de 5 degrés certaines nuits à plus de 20 degrés en journée. Ces écarts de température ont donné aux olives un profil magnifiquement harmonieux et une fraîcheur caractéristique, propres à la Toscane. La récolte des olives a commencé lundi 19 octobre avec beaucoup d'enthousiasme en raison de la qualité du cru.

Dégustation

Formats disponibles

500ml, 250ml

Notes organoleptiques

La Laudemio Frescobaldi 2020 est d'un vert émeraude étonnamment brillant, un vrai bijou. Elle se caractérise par des arômes élégants d'olives fraîches et de pomme verte et est riche en parfums herbacés tels que la roquette sauvage. Au palais, on reconnaît les notes typiques de la Toscane. L'artichaut, le chardon et d'autres légumes frais font leur apparition. En bouche, elle est fluide, astringente et amère, avec une note piquante longue et agréable, très persistante.