


FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2020



Formati
500ml, 250ml

Laudemio Frescobaldi 2020

Huile d'Olive Extra Vierge

La famille Frescobaldi possède environ 300 hectares d'oliveraies situés entre 200 et 500 mètres d'altitude où le microclimat confère aux olives des caractéristiques uniques en termes de fraîcheur et d'intensité des arômes et des saveurs. En octobre, et jamais au-delà de novembre, les olives sont cueillies à l'avance, avant maturité, afin de préserver leur couleur vert émeraude et leur fraîcheur aromatique. Elles sont ensuite broyées dans les heures qui suivent la récolte dans le pressoir de la propriété. Ces règles sont un gage d'excellence. Frescobaldi procède à une sélection rigoureuse et seule l'huile d'olive vierge extra de très haute qualité est choisie pour devenir Laudemio Frescobaldi.

Découvrez-en plus [Laudemio Frescobaldi](#)

Conditions climatiques

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

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.