FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2023



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2023

Huile d'Olive Extra Vierge

Depuis 700 ans, la famille Frescobaldi cultive avec amour plus de 300 hectares d'oliveraies situées 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 automne, les olives sont récoltées tôt, avant maturité, afin de préserver leur couleur vert émeraude et leur fraîcheur aromatique. Les olives sont toujours pressées dans les heures qui suivent la récolte, dans le moulin du domaine à Castello Nipozzano. Ces règles garantissent l'excellence absolue de la qualité. Enfin, Frescobaldi procède à une sélection rigoureuse et seule l'huile d'olive vierge extra présentant les meilleures caractéristiques organoleptiques est retenue pour devenir Laudemio Frescobaldi.

Conditions climatiques

L'hiver 2022-2023 s'est déroulé dans l'ensemble avec des températures moyennes douces. Les mois de janvier et février ont été légèrement plus froids, mais les jours où les températures sont descendues en dessous de zéro ont été très rares. Les mois de mars, avril et mai ont été caractérisés par de fortes variations de température avec quelques jours de températures proches de zéro. La fin du mois de mai et tout le mois de juin ont été très pluvieux, pendant la phase de floraison et de nouaison de l'olivier. L'été 2023 a été une saison peu pluvieuse. L'olivier a dû mettre en œuvre tous les mécanismes de résilience physiologique typiques d'une plante méditerranéenne. Les oliviers ont dû ralentir leur croissance végétative pour permettre aux olives de se développer. Cependant, les températures enregistrées pendant les mois d'été n'ont pas été particulièrement élevées. Ce n'est que les 23 et 24 août que les températures ont atteint un peu plus de 40 °C. À partir de la deuxième quinzaine d'octobre, les journées plus fraîches et les pluies d'automne souhaitables ont permis de mener à bien le processus de maturation des olives avant le début de la récolte, qui a commencé le lundi 16 octobre.

Dégustation

Le Laudemio Frescobaldi 2023 est particulièrement équilibré et harmonieux. Les arômes rappellent le fruit dont il est issu, une olive fraîchement cueillie et écrasée, auxquels s'ajoutent des senteurs rappelant l'herbe fraîchement coupée et la feuille de tomate. En bouche, l'amertume et le piquant se combinent de manière très équilibrée et agréable. Des saveurs typiquement toscanes apparaissent, comme l'artichaut et le chardon. En bouche, il est net et rond, avec une note d'amande verte très enveloppante.