FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024

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

Après un hiver doux, les précipitations printanières ont été modérées et bien réparties pendant la floraison et la nouaison. La disponibilité en eau a été suffisante, ce qui est essentiel pour soutenir les oliviers pendant l'été. Le début de l'automne a été caractérisé par des températures moyennes typiques de cette période, avec des valeurs comprises entre 20 et 23 °C et des variations nocturnes de température entre 10 et 13 °C, conditions optimales qui favorisent la synthèse des substances aromatiques et des polyphénols à l'intérieur des olives. L'ensemble des conditions climatiques saisonnières a permis d'obtenir une récolte record de grande qualité, qui a débuté dans les premières semaines d'octobre.

Dégustation

Laudemio Frescobaldi 2024 représente la quintessence des huiles d'olive vierges extra de notre territoire. De couleur vert émeraude, elle dégage des parfums frais d'olives vertes fraîchement récoltées et broyées, avec des notes d'herbe fraîchement fauchée, de chardon et d'artichaut. En bouche, elle est franche et agréablement amère et épicée.