FRESCOBALDI
TOSCANA

# Laudemio Frescobaldi 2020




Formati

500ml, 250ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Laudemio Frescobaldi 2020

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

La famiglia Frescobaldi possiede circa 300 ettari di uliveti tra 200 e 500 metri di altitudine dove il microclima conferisce alle olive delle caratteristiche uniche per freschezza ed intensità degli aromi e dei sapori. In ottobre e mai oltre novembre, le olive vengono raccolte anticipatamente, prima della maturazione, per catturare il colore verde smeraldo e la freschezza aromatica. Poi, le olive, vengono sempre frante in poche ore dalla raccolta, nel frantoio di proprietà. Queste regole garantiscono la massima eccellenza. Frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine d'oliva con la massima qualità viene selezionato per diventare Laudemio Frescobaldi.
Scopri di più su Laudemio Frescobaldi

## Andamento climatico

Negli uliveti delle nostre Tenute intorno a Firenze, l'andamento climatico nel 2020 è stato ideale per la produzione del Laudemio Frescobaldi. A un inverno mite ha fatto seguito una primavera caratterizzata da temperature piacevoli e giornate soleggiate che ha portato le piante a una magnifica fioritura nel mese di maggio. In Toscana il mese di giugno ha registrato temperature costanti intorno ai 20 gradi ed alcune piogge, queste circostanze hanno favorito una bellissima allegagione che ha trasformato i fiori in frutti. L'estate dalla fine di luglio a tutto agosto è stata molto calda e secca, con temperature massime intorno ai 40°. A settembre, gli ulivi erano carichi di olive sane e rigogliose. Delle piogge leggere hanno giovato alle drupe, favorendone la maturazione senza danneggiarle. Ottobre è stato molto propizio, con grandi escursioni termiche, dai 5 gradi durante alcune notti, fino a oltre 20 gradi durante il giorno. Proprio questi sbalzi donano alle olive quello splendido profilo armonico e la basila e freschezza, autentico della Toscana. Lunedì 19 Ottobre è iniziata la raccolta delle olive, con grande entusiasmo per la qualità di quest'annata.

## Note degustative

Il Laudemio Frescobaldi 2020 è sorprendentemente brillante, verde smeraldo, un vero gioiello. È caratterizzato da aromi eleganti di olive fresche e mela verde, ricco di profumi erbacei come la rucola selvatica. Al palato si riconoscono note tipiche della Toscana. Emergono il carciofo, il cardo e altre verdure fresche. In bocca è fluido, astringente ed amaro, con una lunga e piacevole nota piccante, molto persistente.