FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2021

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

Da 700 anni, la famiglia Frescobaldi coltiva con amore oltre 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 autunno, le olive vengono raccolte anticipatamente, prima della maturazione, per catturare il colore verde smeraldo e la freschezza aromatica. Le olive vengono sempre frante in poche ore dalla raccolta, nel frantoio di proprietà, a Castello Nipozzano. Queste regole garantiscono l'assoluta eccellenza qualitativa. In fine, Frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine d'oliva dalle migliori caratteristiche organolettiche viene selezionato per diventare Laudemio Frescobaldi.

Andamento climatico

Nel 2021 le condizioni climatiche sono state avverse per l'agricoltura delle colline vicine a Firenze. Tuttavia, è dalle più difficili circostanze che nascono i migliori i prodotti, capaci di trasmettere le loro uniche qualità. L'inverno è stato particolarmente mite e la maggior parte dei nostri terreni ha ricevuto un'adeguata quantità di pioggia. Sfortunatamente, l'8 di aprile le temperature si sono improvvisamente abbassate con conseguenti gelate in alcune zone più basse (intorno ai 200 metri sul livello del mare) dove gli ulivi erano in fase di fioritura. La gelata ha fatto si che questi piccoli fiori cadessero al suolo, riducendo in modo consistente la resa delle olive. In Toscana ricorderemo l'estate del 2021 per le alte escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno intensificato gli aromi all'interno delle olive. I nostri uliveti hanno anche subito un lungo periodo di siccità, da luglio a settembre, limitando ulteriormente la quantità di olive sui nostri alberi, assicurando però loro qualità e salute. A metà ottobre, data la minore quantità di olive per albero, esse hanno iniziato a maturare rapidamente, portandoci ad iniziare la raccolta il 15 di ottobre. Le temperature ad ottobre sono scese fino a 4°C (39° F) la mattina, senza superare i 18°C (64° F) durante il giorno. Queste condizioni climatiche sono state ideali per raccogliere le nostre olive mantenendole fresche e portarle al frantoio integre, permettendo così di produrre un eccellente olio di oliva extra vergine.

Note degustative

Laudemio Frescobaldi 2021 è dotato di grande eleganza e raffinatezza, per via di un eccezionale equilibrio. Emergono sentori di olive fresche appena raccolte e di carciofo, tipico della Toscana. Il gusto è armonico, con un sapore rotondo caratterizzato da una straordinaria nota di mandorla verde. In bocca è fluido e al palato le sensazioni di amaro e piccante sono ben bilanciate, con una piacevole persistenza.