FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2022



Formati

25 cl, 50 cl

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2022

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

L'estate 2022 sarà ricordata come una stagione decisamente calda e ricca di insolazione. L'olivo, pianta mediterranea per eccellenza, ha fortemente beneficiato sia delle elevate temperature medie che delle lunghe giornate di sole. L'allegagione di inizio giugno è stata abbondante ed è proseguita con una rigogliosa crescita durante tutto il periodo estivo. Le precipitazioni di sono state scarse in giugno e luglio, per diventare più abbondanti dalla seconda metà di agosto, ciò ha permesso alle piante una buona reidratazione delle piante nella fase cruciale di inizio accumulo di olio nelle olive. Da settembre all'inizio della raccolta le temperature medie hanno iniziato a diminuire con una forte escursione termica tra il giorno e la notte, che ha incentivato lo sviluppo dei polifenoli e delle sostanze aromatiche che caratterizzano i grandi oli della Toscana centrale. La raccolta e la frangitura sono iniziate lunedì 10 ottobre.

Note degustative

Laudemio Frescobaldi 2022 si presenta con un carattere deciso e pungente. Il colore è intenso, verde smeraldo. Gli aromi riportano al frutto dal quale proviene, un'oliva fresca appena raccolta e franta. Al palato l'amaro ed il piccante si sposano in maniera equilibrata, ed emergono i sapori tipici della Toscana, come il carciofo e la rucola selvatica. In bocca è molto pulito ed astringente con una lunga e pungente persistenza.