FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2023



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2023

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'inverno 2022-2023 è trascorso nel complesso con temperature medie miti. I mesi di gennaio e febbraio sono stati leggermente più freddi, ma le giornate in cui le temperature sono scese sotto lo zero sono state molto poche. I mesi di marzo, aprile e maggio stati caratterizzati da forti escursioni termiche con qualche giorno di temperature prossime allo zero. Fine maggio e tutto il mese di giugno sono stati mesi molto piovosi, durante la fase di fioritura e allegagione dell'ulivo. L'estate 2023 è stata una stagione con piogge non molto abbondanti. L'olivo ha dovuto attuare tutti i meccanismi di resilienza fisiologica tipici di una pianta mediterranea. Le piante di olivo hanno dovuto rallentare la loro crescita vegetativa permettendo lo sviluppo delle olive. Tuttavia, le temperature registrate per i mesi estivi non sono state particolarmente elevate. Solo nelle date del 23 agosto e 24 agosto si sono raggiunte temperature appena superiori ai 40 °C. Dalla seconda metà di ottobre, il raffrescamento delle giornate e le desiderate piogge autunnali hanno fatto concludere al meglio il processo di maturazione dell'olive prima dell'inizio della raccolta, iniziata lunedì 16 ottobre.

Note degustative

Laudemio Frescobaldi 2023 si presenta particolarmente equilibrato ed armonico. Gli aromi riportano al frutto dal quale proviene, un'oliva fresca appena raccolta e franta, alla quale si aggiungono profumi che ricordano l'erba appena tagliata e la foglia di pomodoro. Al palato l'amaro ed il piccante si sposano in maniera molto equilibrata e piacevole. Emergono i sapori tipici della Toscana, come il carciofo ed il cardo. In bocca è pulito e rotondo con una nota di mandorla verde molto avvolgente.