

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Laudemio Frescobaldi 2023



Formati  
0,25 L - 0,50 L

## 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 sono 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 ulivo 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.