

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

# Laudemio Frescobaldi 2024

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

Le temperature medie dell'inverno sono state miti. Le precipitazioni in primavera sono state moderate e ben distribuite durante il periodo della fioritura e dell'allegagione. Vi è stata un'adeguata disponibilità idrica, fondamentale per sostenere gli olivi durante l'estate. L'inizio della stagione autunnale è stato caratterizzato da temperature medie tipiche di questo periodo, con valori tra i 20-23°C ed escursioni termiche notte-giorno comprese tra 10 e 13°C, condizioni ottimali che favoriscono la sintesi delle sostanze aromatiche e fenoliche all'interno dell'oliva. L'andamento climatico stagionale ha posto le condizioni per un raccolto di elevata qualità, che è iniziato nelle prime settimane di ottobre.

## Note degustative

Laudemio Frescobaldi 2024 rappresenta la quintessenza degli extravergini del nostro territorio. Dal colore verde smeraldo, sentori freschi di oliva verde appena raccolta e franta, con note di erba appena falciata, cardo e carciofo, il gusto è deciso e piacevolmente amaro e piccante.