FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

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.