FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2025



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2025

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 2025 è stato caratterizzato da temperature miti e costanti. Le importanti precipitazioni, distribuite tra la fase invernale e primaverile, hanno efficientemente ricostituito le riserve idriche del suolo, garantendo all'olivo una condizione di perfetta idratazione durante la fase di fioritura. Nel corso della fioritura che ha raggiunto il suo apice tra la fine di maggio e i primi giorni di giugno, le condizioni metereologiche si sono ulteriormente affinate. L'aumento graduale delle temperature e della radiazione solare, privo di eccessi, e l'interruzione delle piogge hanno creato un contesto ideale per la piena espressione del potenziale fiorale. A completare questo scenario favorevole, si è registrata una buona ventilazione, particolarmente utile nei giorni centrali della fioritura, che ha agevolato l'impollinazione. Il mese di luglio, ha registrato un clima stabile e pienamente estivo, ma con temperature in lieve attenuazione rispetto ai picchi di giugno: dai 39°C si è passati a valori intorno ai 35°C, garantendo condizioni equilibrate per lo sviluppo del frutto. Qualche lieve precipitazione registrata nel mese di luglio ha contribuito a mantenere un buon livello di idratazione degli olivi e una condizione di freschezza del suolo, supportando l'attività vegetativa e l'accrescimento regolare e bilanciato della drupa. Con l'ingresso dell'autunno si è registrata una diminuzione delle temperature, accompagnata da un marcato aumento dell'escursione termica tra il giorno e la notte. Tale condizione climatica risulta particolarmente favorevole in questa fase di maturazione delle drupe, poiché stimola la sintesi e l'accumulo delle sostanze fenoliche e dei composti aromatici, determinanti per la qualità dell'olio extravergine di oliva.

Note degustative

Laudemio Frescobaldi 2025 si presenta verde smeraldo, con profumi e sapori molto verdi ed erbacei. 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 d'ulivo. Al palato emergono i sapori vegetali, come il carciofo e la mandorla verde. L'amaro ed il piccante si sposano in maniera molto equilibrata con una lunga e gradevole persistenza.