


FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2020



Formati
500ml, 250ml

Laudemio Frescobaldi 2020

エキストラバージンオリーブオイル

フレスコバルディ家が所有する約300ヘクタールのオリーブ畑は、標高200m～500mに位置し、微気候であることからオリーブに独自の爽やかさと深みのあるアロマと風味を与えてくれます。オリーブのエメラルドグリーンとアロマの爽やかさを逃さぬよう、熟成前の10月または遅くとも11月までに収穫されます。こうした基準により、最高の品質が保証されます。厳しく選果を行い、その中でも最高級のエキストラバージン・オリーブオイルのみがフレスコバルディ・ラウデミオとして選ばれます [Laudemio Frescobaldi](#)

気候動向

フィレンツェ近郊に所有するエステートのオリーブ畑で生まれるフレスコバルディ・ラウデミオにとって2020年の天候は理想的な条件となりました。温暖な冬の後に訪れた春は、快晴が続く心地よい気候を特徴としたことから、5月になると素晴らしい開花が見られました。トスカーナの6月は、雨が複数回降り気温も20度前後と一定していたため、結実が素晴らしく、花から実へと順調に進みました。夏の季節は、7月末から8月にかけて非常に暑く乾燥し、最高気温は40度にまで達し、9月になると力強く健全なオリーブが実りました。少量の雨が降ったことで果実に栄養を与え、傷をつけることなく熟成していきました。10月は非常に実りある季節となり、日中は20度、夜は5度になる日もあるほど昼夜の寒暖差が顕著でした。こうした環境が、オリーブにトスカーナ特有の美しい調和性と基本となる爽やかさを与えてくれました。素晴らしいヴィンテージであろうという大きな期待を抱え、10月19日月曜日に収穫が開始されました。

説明技術的な注意事項

ラウデミオ・フレスコバルディ2020は、驚くほど輝くエメラルドグリーンをした真の宝石のような色味をしています。新鮮なオリーブとグリーンアップルの上品なアロマを特徴とし、野生のルッコラの緑々しい香りが豊かに広がります。口に含むとトスカーナ特有の風味を感じられます。アーティチョークやカルドンなど、新鮮な野菜を思わせます。口に含むと、滑らかで渋みのある苦味と心地よい辛味があり、余韻は長く続きます。