FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024

エキストラバージンオリーブオイ

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

穏やかな冬に続き、春の降雨量は適度で、開花期と結実期にはよく分散された。夏の間、オリーブの木を支えるのに不可欠な水は十分に供給された。秋の始まりは、この時期の典型的な平均気温で、20～23℃、夜間の気温の変化は10～13℃と、オリーブの実の内部で芳香物質やポリフェノールの合成を促進する最適な条件であった。 全体的な季節的気候条件が、10月第1週から始まった記録的な高品質の収穫につながった。

説明技術的な注意事項

ラウデミオ・フレスコバルディ2024は、私たちのテリトリーのエキストラ・バージン・オリーブオイルの真髄を表しています。エメラルドグリーンの色合い、収穫したてのグリーンオリーブのフレッシュな香りに、刈りたての草、アザミ、アーティチョークのニュアンスが加わり、味は決定的で心地よい苦味とスパイシーさがある。