


FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2020

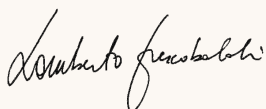


Formati
500ml, 250ml

Laudemio Frescobaldi 2020

оливковое масло первого отжима

Семья Фрескобальди владеет 300 гектарами оливковых рощ, расположенных на высоте от 200 до 500 метров над уровнем моря. Местный микроклимат помогает оливкам обрести свежесть, насыщенный аромат и вкус. В октябре и ноябре, но никак не позже, мы собираем оливки слегка недоспевшими, чтобы сохранить их изумрудный цвет и свежесть аромата. В течение нескольких часов после сбора здесь же, на территории владений, из оливок выжимают масло. Соблюдение этих простых правил гарантирует наивысшее качество продукта. Фрескобальди очень строго относятся к его выбору: только оливковое масло высшего качества может называться [Laudemio Frescobaldi](#).



Климатическая тенденция

Погода 2020 года в наших усадьбах близ Флоренции была идеальной для производства оливкового масла «Лаудемио Фрескобальди». За мягкой зимой последовала весна, которая радовала приятной температурой и солнечными днями. Она привела к шикарному цветению лозы в мае. В июне в Тоскане установилась постоянная температура около 20°C, несколько раз прошли дожди. Эти обстоятельства способствовали чудесной завязи плодов, в которые превратились цветы. Конец июля и весь август были очень сухими и жаркими, температура доходила до 40°C. В сентябре оливковые деревья были полны здоровых и сочных плодов. Погода в октябре была благоприятной, со значительной разницей между дневной и ночной температурой: до 5 градусов ночью и свыше 20 градусов днём. Именно такие перепады наделяют оливки свежестью и гармоничными свойствами, типичными для Тосканы. В понедельник, 19-го октября начался сбор урожая оливок. Его качество вызвало большой энтузиазм.

Технические примечания

Органолептические примечания: «Лаудемио Фрескобальди 2020» - оливковое масло невероятного сверкающего изумрудно-зелёного цвета, настоящая драгоценность. Его отличают изысканные ароматы свежих оливок и зелёного яблока; оно также богато запахами трав, таких как руккола. Во вкусе узнаются типичные тосканские ноты: очень выделяется артишок, кардон и другие свежие овощи. Масло вязущее и горьковатое, с приятной и долгой острой ноткой.