FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024



Formati

0,25 L - 0,50 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Laudemio Frescobaldi 2024

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

После мягкой зимы весенние дожди были умеренными и хорошо распределены во время цветения и плодоношения. Воды было достаточно, что необходимо для поддержания оливковых деревьев в течение лета. Начало осеннего сезона характеризовалось средними температурами, типичными для этого периода, со значениями в диапазоне 20-23°C и ночными дневными колебаниями температуры между 10 и 13°C - оптимальными условиями, которые благоприятствуют синтезу ароматических веществ и полифенолов внутри оливок. Общие сезонные климатические условия позволили собрать рекордно высокий урожай, который начался в первые недели октября.

Технические примечания

Laudemio Frescobaldi 2024 представляет собой квинтэссенцию оливкового масла extra virgin с нашей территории. Изумрудно-зеленый цвет, свежий аромат только что собранных и раздавленных зеленых оливок, с нотками свежескошенной травы, чертополоха и артишока, вкус решительный, приятно горьковатый и пряный.