

LAUDEMIO FRESCOBALDI 2018

"In epoca medievale con il nome Laudemio si indicava la parte di raccolto riservata al signore, proprietario delle terre. A lui veniva offerta la parte migliore del raccolto detta appunto "Laudemio", il cui nome è da allora sinonimo di pregio e qualità. Oggi il Laudemio Frescobaldi rappresenta la massima espressione dell'olio extra vergine di oliva."

M. Frescobaldi

UNICITÀ DEL LAUDEMIO FRESCOBALDI

La famiglia Frescobaldi possiede circa 300 ettari di uliveti. Le olive vengono raccolte anticipatamente nel mese di ottobre o al più tardi novembre, prima della maturazione. Poi, vengono sempre frante nella stessa giornata, mai oltre 24 ore dalla raccolta, nel frantoio di proprietà. Queste regole garantiscono la massima eccellenza. Frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine d'oliva con la massima qualità viene selezionato per diventare Laudemio Frescobaldi.

ANDAMENTO CLIMATICO

Il freddo pungente nel mese di febbraio non ha colpito i nostri uliveti tra 200 e 500 metri di altitudine perché le piante erano ancora in stato di riposo vegetativo e non hanno risentito in alcun modo della rigidità del clima invernale. A fine aprile, inizio maggio, abbiamo avuto una bellissima "Mignola" (fioritura) con un clima gradevole e tipico della primavera. L'allegagione è stata ottima con il clima fresco dell'estate e alcune piogge in agosto. Al contrario settembre è stato caldo e soleggiato, portando a maturazione tutte le olive, anticipando di fatto la raccolta, iniziata nella prima metà di ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Laudemio Frescobaldi è un olio extra vergine di oliva potente e naturalmente ricco di polifenoli, con un colore brillante, verde smeraldo, un profumo di erba falciata e carciofo, ed un sapore intenso e piacevolmente piccante. Il raccolto 2018 sprigiona aromi di frutto fresco, un sapore molto elegante che si sposa con i suoi tipici sentori di amaro e piccante, molto equilibrati e non aggressivi.

FORMATI: 0,25l - 0,50l

