

Laudemio, Extra Vergine di Oliva

Frescobaldi, Toskana

Kategorie:	Olivenöl
Olivensorten:	70% Frantoio, 20% Moraiolo, 10% Leccino
Geschmack:	-
Kurzbeschreibung:	intensiv, fruchtig
Alkohol:	kein Alkohol
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Fisch, gekochtes oder gegrilltes Gemüse, Kartoffeln
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 81

Charakteristik

Mit seiner intensiven und leuchtend grünen Farbe, seinem ausgeprägten Duft nach Artischocken und frisch gemähtem Gras, seinem intensiven und typisch pikanten Geschmack ist dieses Erzeugnis der maximale Ausdruck für Olivenöl.

Klima/Terroir

Die Olivenhaine liegen auf einer Höhe zwischen 100 und 500 Metern. Die Landschaft wechselt sich mit Olivenhainen, Weinbergen und umfangreichen Wäldern ab. Mit trockenen, heißen Sommern und regenreichen, milden Wintern ist das Klima mediterran geprägt.

Ausbau

Die Oliven werden von Hand geerntet und noch am gleichen Tag in der hauseigenen Ölmühle gepresst.

Das Weingut

Seit 700 Jahren verkörpert die Familie Frescobaldi die Toskana in deren innerstem Wesen, erzählt deren Geschichte, offenbart deren Kunst und Jahrtausende alte Kultur. Bereits in der Renaissance wurden ihre Weine an vielen europäischen Höfen getrunken, wie im englischen Königshaus von Heinrich VIII und am Hofe des Papstes. Ihre bedeutende Stellung unter den bekanntesten Weinerzeugern auf europäischem Niveau verdankt die Familie Frescobaldi dem hohen Ansehen ihrer Weine und ihrem jahrelangen Bemühen um die Bewahrung und Aufwertung des Potentials, das in der toskanischen Landschaft steckt. Die Kombination von Terroir und Innovationsgeist bilden die Basis für die Philosophie des Unternehmens.

