

LAUDEMIO 2020

**Etichetta:**

"Fattoria di Volmiano" Olio Extra vergine d'Oлива
Biologico

**Area di
Produzione:**

La fattoria di Volmiano ad un altitudine tra i 300
ed i 600 s.l.m., coi i suoi 80 ettari ad olivete
specializzate

Tipologia:

Olio Extra vergine d'oliva

**Primo anno di
Imbottigliamen
to:**

2020

Varietà d'olive:

Frantoio 50%, Moraiolo 30% Leccino 10% other
altre varietà toscane 10%

Storia:

La Fattoria di Volmiano, ha un terroir che si
adatta al vino come l'olivo, da sempre produce
un olio di grande pregio.

**Raccolta delle
olive:**

Raccolta manuale, direttamente sulle piante in
ottobre novembre.

**Frangitura ed
estrazione:**

Processo continuo a bassa temperatura alla
depressione di ossigeno

**Note
Organolettiche:**

Il Laudemio è di un verde brillante con sfumature
smeraldo. Al naso è intenso, chiude con fresche note
erbacee. Al gusto è deciso al primo impatto, con
retrogusto leggermente piccante, con note di carciofo.

Abbinamento:

Insalate, piatti a base di verdure.