

LAUDEMIO 2020



Etichetta:

"Fattoria di Volmiano" Olio Extra vergine d'Oliva 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.