

Лаудемио Зехтин Екстра Върджин

Laudemio Extra Virgin Olive Oil



Произход

Държава	Италия
Регион	Тоскана
Винарна	Фрескобалди

Технически данни

Вид	Зехтин екстра върджин
Разфасовки	500 мл
Затваряне	Винтова капачка

Производство

Семейство Фрескобалди грижливо обработва 3000 деката маслинови гори на различна надморска височина - между 200 и 500 метра. Слоевете на тероара и микроклиматът позволяват на маслиновите дървета да дават едни от най-уникалните плодове поради интензивността на хранителните и органолептични стойности. През есента маслините се берат рано в сезона на зреене, когато се изчервяват от зелено до лилаво, за да се уловят изумруденозеления цвят и свежите вкусове. Маслините се пресоват в рамките на няколко часа след бране в имението на Фрескобалди – Кастело Нипоцано. Тези два ключови процеса осигуряват идеалния състав: перфектна ниска киселинност, страхотен ароматен профил и множество здравословни свойства. Прави се стриктен подбор и само най-добрите екстра върджин маслини се избират, за да се превърнат в Лаудемио.

Описание

Накратко

През Средновековието Лаудемио е името на най-добрата част от реколтата, предназначена за трапезата на господаря. Още в тези епохи, семейство Фрескобалди произвеждало качествено вино и зехтин в своите тоскански имения. Днес Лаудемио на Фрескобалди представлява най-стойностното изражение на необработеното маслиново масло екстра върджин, идващо от маслиновите гори на Фрескобалди. През есента маслините се берат рано и винаги се пресоват в рамките на няколко часа след бератбата.

Името Фрескобалди е синоним на качество и традиция - семейството създава вино и зехтин от Ренесанса насам. През 1986 г. Бона Фрескобалди замисля и създава консорциума Лаудемио от производители на зехтин, управляваща група, която гарантира качеството и произхода на този уникален продукт.

Дегустационни бележки

Лаудемио Фрескобалди е забележително елегантен и добре балансиран зехтин. Първото усещане е за свежи аромати на зелени маслини, пряно-окосена трева и артишок. Вкусът е много хармоничен със заоблен ароматен характер на зелен бадем, изключително чист и с осезаема билкова горчивина. На финала се усеща много дълготрайна, приятна пикантност.

Съчетание с храна

Този супер първокласен зехтин може да се използва на малки капки за подправяне на деликатни и комплексни ястия.

Бележки

