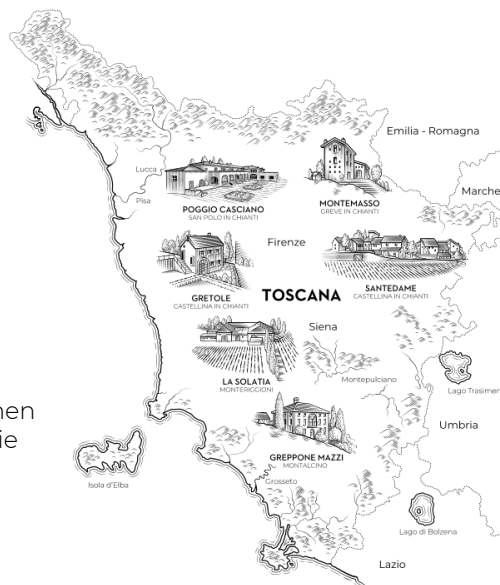


Olio EVO Laudemio

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Ein Produkt des ehrgeizigen Projekts zur Promotion feinsten toskanischen Olivenöls - Laudemio ist der gelungene Ausdruck dreier Olivensorten, die alle von Hand geerntet werden. Angenehm, mit vollem erstem Geschmackseindruck, leichte Mandel und scharfer Abgang.



PRODUKTIONSGBIET

Die Oliven werden hauptsächlich auf dem Gut Santedame bei Castellina in Chianti angebaut.

Boden: Hänge aus Lehm und Sand mit viel felsigem Material.
Höhenlage: 310 bis 400 Meter über dem Meeresspiegel.

SORTEN

Frantoio, Leccino, Moraiolo und andere Sorten in geringer Menge.

BESCHREIBUNG

Farbe: gelb-grün.

Geruch: intensiv, mit ausgeprägten Noten von Artischocken und Disteln und einem frischen Mandelgeschmack.

Geschmack: mittlere Schärfe mit leicht adstringierendem Geschmack.

PRODUKTIONSMETHODE

Von Hand geerntet mit Rüttler und Verarbeitung innerhalb von höchstens 24 Stunden nach der Ernte. Gewinnung im kontinuierlichen Zyklus in der Mühle in Pianamici, im Gebiet des Landguts Santedame. Leichte Filtration innerhalb von 12 Stunden und anschließende halbautomatische Abfüllung unter Stickstoff.

BEMERKENSWERTES

- Das native Olivenöl extra Laudemio ist ein exquisites Öl mit außergewöhnlichen Eigenschaften, die typisch für die verwendeten Sorten sind: Frantoio, Leccino und Moraiolo.
- Das native Olivenöl extra Laudemio ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts zur Förderung eines der besten Öle der Toskana und bringt die drei edlen Sorten der handgelesenen Oliven voll zum Ausdruck.
- Das Gebiet, in dem sich das Landgut Santedame befindetet, ist unter dem Namen Conca d'Oro bekannt, was auf die besondere Beschaffenheit des Bodens und die außergewöhnliche Qualität der Erzeugnisse zurückzuführen ist.



RUFFINO
1877