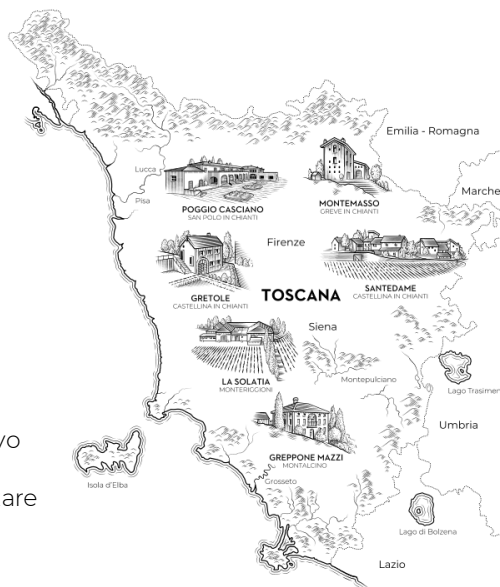


Olio EVO Laudemio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Santedame è stata acquisita all'inizio del 1988. La presenza di olivi di particolare qualità, ha offerto l'occasione per produrre il Laudemio, nuovo concetto di olio extravergine di oliva della Toscana centrale, prodotto secondo un rigoroso disciplinare. Si tratta di una iniziativa atta a valorizzare il miglior olio toscano.



AREA DI PRODUZIONE

Le olive sono coltivate nella tenuta di Santedame, nei pressi di Castellina in Chianti.

Suolo: pendii formati da argilla e sabbia con abbondanza di materiale roccioso.

Altitudine: da 310 a 400 metri sul livello del mare.

COMPOSIZIONE

Frantoio, Leccino e Moraiolo e altre varietà minori.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo-verde.

Aroma: Intenso, con note distintive di carciofi e cardo, retrogusto di mandorla fresca.

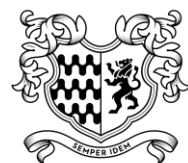
Degustazione: piccantezza media con un gusto leggermente astringente.

METODO DI PRODUZIONE

Brucatura a mano e sferzatori, e lavorazione entro 24 ore al massimo dalla raccolta. Estrazione a ciclo continuo presso il mulino situato in Pianamici, un'area della tenuta di Santedame. Leggera filtrazione entro 12 ore e successivo imbottigliamento semiautomatico sotto nitrogeno.

PUNTI CHIAVE

- Olio EVO Laudemio è un olio squisito con eccezionali caratteristiche tipiche delle cultivar utilizzate: Frantoio, Leccino e Moraiolo.
- Prodotto di un ambizioso progetto per promuovere uno dei più fini oli toscani, Olio EVO Laudemio è la compiuta espressione delle tre nobili varietà di olive raccolte a mano.
- L'area dove è situata la tenuta Santedame è conosciuta come Conca d'Oro, rinominata per la distintiva conformazione del terreno e l'eccezionale qualità dei prodotti.



RUFFINO
1877