

## Laudemio 2013



**Etichetta:**

"Laudemio Tenuta Bossi" Olio Extra Vergine d'oliva

**Area di produzione:**

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine fra i 300 e i 400 metri s.l.m., con una superficie di 11 ettari di oliveto specializzato

**Tipologia:**

Olio Extra Vergine d'oliva

**Primo Anno di imbottigliamento:**

1986

**Varietà di olive:**

Frantoio 80%, Moraiolo 20%

**Storia:**

La Tenuta Bossi, avendo un terroir che si adatta al vino come all'olivo, ha sempre prodotto un olio di grande pregio. Per questo motivo siamo stati tra i fondatori del Consorzio del Laudemio, che riunisce alcune delle migliori eccellenze toscane in campo olivicolo.

**Raccolta delle olive:**

Effettuate manualmente direttamente sulle piante in Novembre

**Frangitura ed estrazione:**

Processo continuo a bassa temperatura

**Vista:**

Verde brillante con riflessi smeraldo

**Olfatto:**

All'olfatto è intenso, sul finale da qualche sensazione di erbaceo.

**Gusto:**

Al primo impatto è forte ma sul finale è leggermente piccante

**Abbinamento:**

Si accosta ad insalate, primi piatti di verdure