

Laudemio 2017



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, chiude con nuance di carciofo.

Gusto:

Al primo impatto è forte ma sul finale è leggermente piccante

Abbinamento:

Si accosta ad insalate, primi piatti di verdure