

Il Laudemio



L'olio extra vergine di oliva Laudemio è ottenuto dalla raccolta a mano delle migliori olive varietà Frantoio e Moraiolo dell'oliveto in San Casciano Val di Pesa località Le Capitozze, Firenze.

Colore: verde brillante con note giallo dorate, massima intensità di fruttato, sapore "pizzichino"

Caratteristiche Organolettiche dell'Olio

Laudemio si presenta di un colore verde intenso brillante.

Al naso è profondo e persistente, ricorda l'oliva

Appena franta. Al palato è elegante e fruttato, con una spiccata nota piccante che tenderà a diminuire dopo alcuni

mesi.