Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Il Laudemio

Il Laudemio era, nella tradizione medievale, la parte del raccolto riservata al signore. Il Laudemio dei Marchesi Antinori mantiene quello che il suo nome "dichiara": il meglio dagli oliveti delle Tenute del Chianti, coltivato e prodotto esclusivamente per raggiungere la qualità, senza nessuna mediazione. Pur essendo tipico, manifesta caratteristiche organolettiche peculiari che lo rendono inconfondibile.

Clima

L'inverno, caratterizzato da precipitazioni e da temperature al di sotto della media, ha preceduto un inizio primavera generalmente fresco. Il clima tendenzialmente caldo a partire da giugno ha sancito l'inizio de un'estate regolare, priva di picchi di calore. Le piogge non troppo abbondanti hanno consentito alle drupe di accrescersi e svilupparsi al meglio. La raccolta è iniziata durante la metà del mese di ottobre, in anticipo rispetto alla media, e si è conclusa nei primi giorni di novembre.

Provenienza

La zona di produzione dell'olio Laudemio è particolarmente vocata alla olivicoltura di pregio grazie alla natura del terreno, all'esposizione ed al clima, caratterizzato da notevoli differenze di temperatura fra estate ed inverno. L'altitudine media degli oliveti è compresa tra i 300-350 mt. s.l.m.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Dati Storici

Il Consorzio per la Valorizzazione dell'olio della Toscana Centrale nasce nel 1990 per disciplinare, attraverso severe regole, la produzione dell'olio Laudemio. Questo Consorzio si differenzia nell'ambito del settore produttivo olivicolo per le seguenti norme fondamentali: - Origine del prodotto esclusivamente dalla zona dei Colli della Toscana Centrale determinata con decreto Ministeriale; - Classificazione degli oliveti in base al terreno, alla varietà, all'epoca e criteri di impianto e di coltivazione e loro iscrizione ad un preciso albo; - Controllo dell'intero ciclo produttivo e delle sue modalità di esecuzione, dalle pratiche colturali dell'olivo fino all'imbottigliamento del "Laudemio".

Raccolta e Processo di Trasformazione

Le olive, provenienti dagli oliveti opportunamente selezionati, vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione e vengono avviate alla frangitura tassativamente entro 12 ore dal loro arrivo nel frantoio. Il ciclo di lavorazione, dopo l'eliminazione delle foglie a mezzo di una macchina defogliatrice, prevede una frangitura a martelli; la pasta così ottenuta passa alla gramolatrice, dove, ad una temperatura tra i 20-22 °C e per un periodo di tempo che varia tra i 10 e i 15 minuti, le particelle di olio si aggregano tra loro, iniziandosi a separare dalla pasta per poi procedere alla fase vera e propria di estrazione attraverso il decanter. Il processo avviene quindi a bassa temperatura, senza aggiunta di acqua, per esaltare le caratteristiche aromatiche ed organolettiche tipiche dell'olio "Laudemio". La conservazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox, sotto atmosfera di gas inerte e dopo i controlli delle apposite Commissioni previste dalle normative. L'olio viene sottoposto ad una ulteriore selezione aziendale volta ad assicurare un altissimo standard qualitativo prima di essere imbottigliato presso il frantoio aziendale in particolari e tipiche bottiglie da 500 ml.

Caratteristiche Organolettiche dell'Olio

Laudemio 2019 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.