



FATTORIA
DI VOLMIANO

FATTORIA DI VOLMIANO

LAUDEMIO 2024 BIOLOGICO



Etichetta:

"Fattoria di Volmiano" Olio extra Vergine di Oliva Biologico Italiano

Area di Produzione:

Interamente nelle olivete della Fattoria di Volmiano, tra i 300 ed i 600 metri slm: 80 ettari specializzati sui quali vengono coltivate adottando i protocolli dell'agricoltura biologica 23.000 piante di olivo.

Tipologia :

Olio extra Vergine di Oliva Biologico

Primo anno di imbottigliamento: 2020

Varieta delle olive :

Frantoio, Moraiolo, Leccino altre cultivar Toscane

Raccolta delle olive:

Raccolta manuale o con agevolatori direttamente dalle piante nei mesi di Ottobre e Novembre. Il cantiere è organizzato in modo da non danneggiare le piante e le olive.

Estrazione dell'olio :

L'estrazione dell'olio avviene entro 4 ore dalla raccolta, essendo presente in azienda una linea, ad uso esclusivo, di ultima generazione, in grado di produrre oli con alto tenore di polifenoli. Il processo di estrazione a freddo, adattato ad ogni specifica partita di olive, può lavorare a diverse velocità del frangitore, con gramole verticali che possono lavorare in leggera depressione. Gli oli vengono filtrati, per privarli del residuo acquoso, con filtri in materiale vegetale.

Vista:

Verde smeraldo con riflessi dorati.

Olfatto e gusto:

Il Laudemio di Volmiano vuol essere la nostra interpretazione delle caratteristiche uniche del territorio aziendale. La proprietà si sviluppa su terreni ad alta pendenza, da olivicoltura eroica, su altipiani rocciosi, fino a scendere su valli fresche argillose. Vogliamo che i profumi freschi ed eleganti, di rucola e mandorla, raccontino delle aperture delle vallate, delle brezze primaverili che trasportano gli odori delle erbe spontanee. Gli amari di carciofo ben rappresentano la vigoria e la forza della natura, degli olivi, che cerchiamo, attraverso rispettose metodologie agronomiche. Le spezie che chiudono la degustazione dell'olio e che rinfrescano la nostra bocca sono figlie dell'alta concentrazione di vitamine nel nostro olio. Perché a Volmiano abbiamo deciso di sacrificare la quantità che le nostre 23.000 piante ci consentirebbero di fare, a favore di una qualità unica, che renda il nostro olio unico ed inimitabile

Abbinamenti gastronomici:

Il Laudemio di Volmiano 2020 è straordinario ed ogni abbinamento gourmet ne verrà esaltato. Essendo una ricchissima tavolozza organolettica, è possibile usarlo in differenti fasi e quantità, durante la preparazione, per conferire ad ogni piatto un'impronta speciale ed indimenticabile.

Riconoscimenti 2022-2023:

89 punti alla FLOS Olei, 3 foglie alla guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, Grande olio di Slowfood, medaglia d'oro al concorso Nyiooc, medaglia d'oro al concorso JOOP, medaglia d'oro al concorso CHIOOP