




LAUDEMIO
FRESCOBALDI

LAUDEMIO


LAUDEMIO
FRESCOBALDI



Mi chiamo Laudemio
Frescobaldi e sono una
meraviglia culinaria.

My name is Laudemio
Frescobaldi and I'm
a culinary wonder.



LAUDEMIO

— Dal latino
“laude”,
ovvero lode,
eccellenza

La massima espressione
dell’olio extra vergine di oliva

In epoca medievale con il nome Laudemio si indicava la parte di raccolto riservata al signore, proprietario delle terre. A lui veniva offerta la parte migliore del raccolto detta appunto “Laudemio”, il cui nome è da allora sinonimo di pregio e qualità. Oggi il Laudemio Frescobaldi rappresenta la massima espressione dell’olio extra vergine di oliva proveniente dagli uliveti Frescobaldi.

The word Laudemio originated from the Latin word “laude”, which meant with praise, excellence. In medieval times the term Laudemio indicated the part of the harvest reserved for the feudal lord. As the best part of the harvest, the “Laudemio” was offered to the nobleman and the name has by now become a byword for prestige and quality. Today, the Laudemio Frescobaldi represents the highest expression of the extra virgin olive oil coming from Frescobaldi’s olive groves.



La storia della famiglia Frescobaldi inizia più di *mille anni* fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Questo legame profondo e ancestrale con la propria terra non è mai venuto meno: da *30 generazioni* i Frescobaldi coniugano tradizione e innovazione, esperienza e creatività, sempre alla ricerca dell'eccellenza. Frescobaldi è ad oggi una delle più importanti aziende agricole familiari del panorama italiano, specializzata nella produzione di vino e olio di oliva di alta qualità.

Il nome “Frescobaldi” porta con sé la responsabilità di trarre il meglio dal territorio toscano, attraverso una coltivazione rispettosa dell'ambiente e della *meravigliosa diversità delle tenute di famiglia*.

The history of the Frescobaldi family begins over *a thousand years ago* and it's intimately connected with the history of Tuscany. This deep and ancestral bond with their land has never failed: for *30 generations*.

Frescobaldi has combined tradition and innovation, experience and creativity, always in pursuit of excellence. Today, Frescobaldi is one of the most important family-run business on the Italian scene, thanks to the production of high-quality wine and olive oil.

The name “Frescobaldi” carries with it the responsibility of making the most of the Tuscan territory, through a cultivation that respects the environment and the *wonderful diversity the family estates*.

Una storia *Toscana*

1985

Il 90% degli ulivi in Toscana gelarono, annientando l'olivicoltura dell'intera regione. Per rinascere c'era bisogno di una grande visione

A very cold winter with temperature down to -25° froze 90% of olive groves in Tuscany. To restart there was a need to a great vision



1000



Origini della Famiglia Frescobaldi in Toscana
Origins of the Frescobaldi family in Tuscany.

1986

Nasce il marchio Laudemio. Il primo nel mondo dell'olio di oliva che certificasse origine ed eccellenza qualitativa
Foundation of the brand Laudemio. The first brand of high quality in the history of the olive oil industry with specific origin and production policies



Il Principe Carlo d'Inghilterra, in visita in Italia, piantò un ulivo presso la tenuta Frescobaldi di Castello Nipozzano.
H.R.H. Charles Prince of Wales planted an olive tree in Frescobaldi's estate of Castello Nipozzano.

1300



Inizio delle attività agricole nelle tenute in Toscana
The Frescobaldi family begins to produce fine wines and olive oil in their Tuscan estates.

1960



La 29a generazione Frescobaldi decise di unire tutte le proprietà di famiglia per creare il Gruppo Frescobaldi.
The 29th Frescobaldi generation decided to unite all the family properties to create the Frescobaldi group.

1989

Ci vollero tre anni dopo la gelata per tornare a produrre. Il 1989 è l'anno del primo raccolto del Laudemio Frescobaldi.

It took three years after the frost for production to resume. 1989 is the years of the first harvest of Laudemio Frescobaldi.



2019

Nel corso del 2019 abbiamo celebrato 30 raccolti di ininterrotta passione.
During 2019 we celebrated 30 harvests of uninterrupted passion.

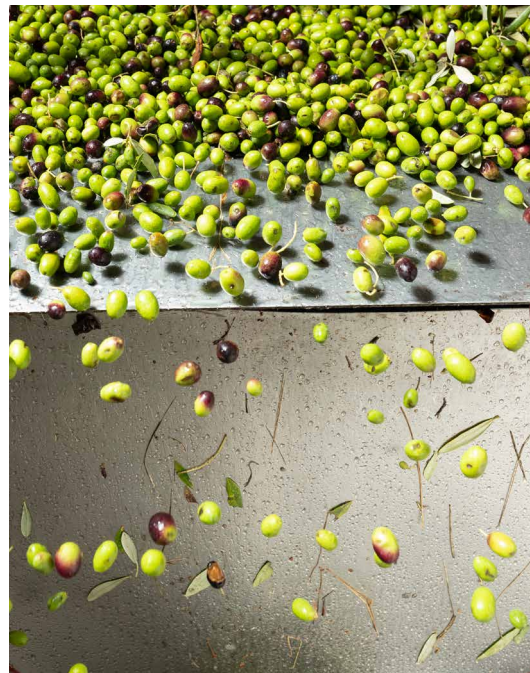
Sono nato
in una famiglia
di agricoltori.
Dunque,
crediamo
che il nostro più
grande valore
sia la nostra
terra, *la Toscana*

Oggi la mia famiglia coltiva 300 ettari di uliveti tra 200 e 500 metri di altitudine. Il microclima conferisce alle olive delle caratteristiche uniche per freschezza ed intensità degli aromi e dei sapori.

I was born in an agricultural family and therefore we believe that our most sacred asset is our land, Tuscany. Today, my family cultivates 300 hectares (741 acres) of olive groves at different altitudes between 200 and 500 meters (650 and 1650 feet). The layers of the terroir and the micro-climate allow the olive trees to bear some of the most unique fruit because of the intensity of its nutritional and organoleptic values.



Coltivare il *meglio della* *Toscana*



La frangitura

Le olive vengono sempre frante in poche ore dalla raccolta, nel frantoio di proprietà. Queste regole garantiscono la massima eccellenza.

The Milling:

The olives are pressed within a few hours from picking, in the Frescobaldi's mill, in Castello Nipozzano. These key processes ensure the ideal composition: perfect low acidity, a great aromatic profile and numerous health properties.



La raccolta

In ottobre e mai oltre novembre, le olive vengono raccolte anticipatamente, prima della maturazione, per catturare il colore verde smeraldo e la freschezza aromatica.

The Harvest:

In October, and never after November, the olives are picked early in the ripening season, when blushing from green to purple, to capture the emerald-green colour and fresh flavours.

La selezione

Frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine d'oliva con la massima qualità viene selezionato per diventare Laudemio Frescobaldi.

The Selection:

Frescobaldi ultimately makes a rigid selection and only the finest extra virgin olive oil is selected to become Laudemio Frescobaldi.





LA MERAVIGLIA

— Note di *degustazione*

Profumi e aromi autentici della Toscana

Sorprendentemente brillante, verde smeraldo, come un gioiello. Dotato di grande eleganza e raffinatezza, per via di un eccezionale equilibrio tra aromi e gusto. Emergono i profumi autentici del suo terroir, la Toscana. È caratterizzato da aromi eleganti di olive fresche appena raccolte ed è ricco di profumi erbacei come la rucola selvatica o il carciofo, tipico della nostra terra. Il gusto è armonico, con un sapore rotondo caratterizzato da una nota di mandorla che lo rende molto avvolgente. In bocca è fluido. Al palato le sensazioni di amaro e piccante sono ben bilanciate, con una piacevole persistenza.

Remarkably emerald green and brilliant as a real jewel. Gifted with great elegance due to an exceptional balance between aromas and flavor. The taste is decidedly Tuscan: scents of just mown grass, followed by artichoke heart and green olive notes. The taste is very harmonic with a round flavor of green almond. It is very clean and has an outstanding herbal bitterness on the palate with a very long-lasting, pleasant spiciness.

Awards

NAZIONALI
National

5 Gocce ^{2005 2006 2007}

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

3 Olive ^{2005 2011}
Olio dell'emozione ²⁰¹⁰
Grande Olio ^{2015 2018 2019}
^{2020 2021}

SLOW FOOD

Best of ²⁰¹⁹
²⁰²¹

ARMONIA

2 Foglie ²⁰²¹
3 Foglie ^{2020 2022 2023}
Best Olive Oil & Wine ²⁰²⁰

GAMBERO ROSSO

Bicchiere d'Oro ^{2020 2021}
^{2022 2023}

MILAN INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD

Corona ²⁰²²
²⁰²³

MAESTRO D'OLIO

INTERNAZIONALI
International

#1 Tuscan Oil ¹⁹⁹⁷

WINE SPECTATOR, USA

One of the
best Olive Oils ^{2009 2018}
^{2020 2021}

DER FEINSHMECKER, GERMANY

Silver Award ^{2011 2018}
Bronze Award ^{2017 2020}
Gold Award ²⁰²²

LOS ANGELES EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
COMPETITION

Gold Award ^{2017 2019 2020}
^{2021 2022}

NEW YORK INTERNATIONAL OLIVE OIL
COMPETITION

Best Olive Oil ²⁰⁰¹

SUMMER FANCY FOOD SHOW,
NEW YORK

Gold Medal ^{2020 2022}
²⁰²³

EVO INTERNATIONAL OLIVE OIL CONTEST

Silver Medal ^{2019 2022}
²⁰²³
Gold Medal ²⁰²⁰
²⁰²¹

OLIVE JAPAN

1 Star ^{2019 2021 2022}

GREAT TASTE, UK

Le tenute *Frescobaldi*



GORGONA

Tenuta
Castiglioni
MONTESPERTOLI

FIRENZE

Rèmole

SIECI

Castello
Pomino

POMINO

Castello
Nipozzano
NIPOZZANO

Tenuta
Perano

GAIOLE IN CHIANTI

SIENA

Tenuta
Castelgiocondo
MONTALCINO

Tenuta
Calimaia
MONTEPULCIANO

Tenuta
Ammiraglia

MAGLIANO

Via Aretina, 120 - 50065 Sieci (FI) Italia
www.frescobaldi.com - info@frescobaldi.it - hospitality@frescobaldi.it
Tel. +3905527141




FRESCOBALDI

www.laudemiofrescobaldi.com

@frescobaldivini

#laudemiofrescobaldi