



CASTELLO di POPPIANO
Chianti Colli Fiorentini

Laudemio Podere La Costa

250 ml. - 500 ml.

Fiore all'occhiello del Castello di Poppiano è il Laudemio, una selezione ottenuta, per raccolta precoce, dalle olive delle migliori olivete della fattoria, quelle del Podere La Costa, con una tecnica produttiva meticolosa, sia in campo che in frantoio. La sua altissima qualità è garantita dal severo "panel test" del Consorzio del Laudemio.

Varietà di olive: Frantoio

Raccolta: nella prima metà di Novembre per ottenere la massima intensità di 'fruttato'.

Frangitura: lavorazione immediata dopo la raccolta (entro 24 ore), e gramolazione rigorosamente a freddo.

Abbinamenti: condimento ideale per verdure, primi piatti a base di pasta, carni grigliate.

The pride of the Poppiano Castle is Laudemio, a selection obtained, by early harvest, from the olives of the farm's best olive groves, those of Podere La Costa, with a meticulous production technique, both in the field and in the mill. Its super-quality is guaranteed by the strict "panel test" of the Laudemio Consortium.

Olive varieties: Frantoio

Harvest: in the first half of November to obtain the maximum intensity of 'fruity'.

Pressing: immediate processing after harvest (within 24 hours), and strictly cold kneading.

Pairings: ideal dressing for vegetables, pasta-based first courses, grilled meats



CONTE
GUICCIARDINI
Viticultori dal 1099