



••• Fattoria •••
••• Le Sorgenti •••
FIRENZE

Laudemio

Olio Extra vergine di Oliva

Inizio Produzione : 2002

Cultivar : Frantoio 80% Moraiolo 20%

Oliveti : Rimaggio , Le Sorgenti

Numero di piante : 1600

Allevamento: Monocono

Raccolta : Meccanica

Frangitura :Ciclo continuo a freddo in
assenza di ossigeno e
filtrazione

Frantoio: Santa Tea - Reggello

Produzione: 2000 bottiglie

Cartone : 6 bottiglie 500ml in scatola
singola



Riconoscimenti:

- 2002: Slow Food Extrav. 1 oliva
A.Zanfi Olio in Toscana 3,5 olive
- 2004: A.Zanfi Olio in Toscana 3 olive
- 2006 : AIS 5 Gocce
- 2007 : AIS 5 Gocce
- 2009 : AIS 5 Gocce
- 2011 : AIS 5 Gocce
- 2012 : AIS 4 Gocce