



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



www.fattoria-lesorgenti.com
info@fattoria-lesorgenti.com
P.I.: IT02120760489

Laudemio Olio Extra Vergine di Oliva

Inizio Produzione : 2002

Cultivar : Frantoio 100%
Oliveti : Rimaggio, Le Sorgenti
Numero di piante : 2.400
Allevamento : monocono
Raccolta : meccanica
Frangitura : nelle 12 ore successive alla raccolta. Spremitura a freddo, ciclo continuo in assenza di ossigeno, filtrazione e confezionamento.
Frantoio : Santa Tea – Reggello (FI)
Produzione : 3.000 bottiglie

Riconoscimenti:

2002 : Slow Food Extrav. 1 oliva
2006 : Bibenda 5 Gocce
2007 : Bibenda 5 Gocce
2009 : Bibenda 5 Gocce
2011 : Bibenda 5 Gocce
2012 : Bibenda 4 Gocce
2013 : Bibenda 5 Gocce
2014 : Bibenda 5 Gocce
2015 : Bibenda 5 Gocce
2016 : Bibenda 5 Gocce
2017 : Bibenda 5 Gocce
London IOCC Medaglia d'Argento
Olive Japan Medaglia d'Argento
2018 : Bibenda 5 Gocce
London IOCC Medaglia D'Argento
2019 : Bibenda 5 Gocce
London IOCC Medaglia D'Argento
Olive Japan Medaglia d'Oro

Laudemio Extra Virgin Olive Oil

First Production : 2002

Olive Tree : Frantoio 100%
Olive grove : Rimaggio, Le Sorgenti
Total Olive tree : 2.400
Growing : monocone
Harvesting : mechanical
Pressing : within 12 hours after olive picking. Cold pressing, continuous cycle in the absence of oxygen, filtration and packaging.
Oil Mill : Santa Tea – Reggello (FI)
Production : 3.000 bottiglie

Awards:

2002 : Slow Food Extrav. 1 oliva
2006 : Bibenda 5 Drops
2007 : Bibenda 5 Drops
2009 : Bibenda 5 Drops
2011 : Bibenda 5 Drops
2012 : Bibenda 4 Drops
2013 : Bibenda 5 Drops
2014 : Bibenda 5 Drops
2015 : Bibenda 5 Drops
2016 : Bibenda 5 Drops
2017 : Bibenda 5 Drops
London IOCC Silver Medal
Olive Japan Silver Medal
2018 : Bibenda 5 Drops
London IOCC Silver Medal
2019 : Bibenda 5 Drops
London IOCC Silver Medal
Olive Japan Gold Medal

Laudemio Huile d'Olive Vierge Extra

Première Production : 2002

Cultivar : Frantoio 100%
Oliveraie : Rimaggio, Le Sorgenti
Plantes : 2.400
Élevage : monocônique
Récolte : mécanique
Pressurage : dans les 12 heures suivant la récolte des olives. Pressage à froid, cycle continu en absence d'oxygène, filtration et conditionnement.
Broyeur : Santa Tea – Reggello (FI)
Production : 3.000 bouteilles

Prix reçus:

2002 : Slow Food Extrav. 1 oliva
2006 : Bibenda 5 Gouttes
2007 : Bibenda 5 Gouttes
2009 : Bibenda 5 Gouttes
2011 : Bibenda 5 Gouttes
2012 : Bibenda 4 Gouttes
2013 : Bibenda 5 Gouttes
2014 : Bibenda 5 Gouttes
2015 : Bibenda 5 Gouttes
2016 : Bibenda 5 Gouttes
2017 : Bibenda 5 Gouttes
London IOCC Médaille d'Argent
Olive Japan Médaille d'Argent
2018 : Bibenda 5 Gouttes
London IOCC Médaille d'Argent
2019 : Bibenda 5 Gouttes
London IOCC Médaille d'Argent
Olive Japan Médaille d'Or