



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO MONOCULTIVAR FRANTOIO, OLIO EXTRA VERGINE DEL CHIANTI CLASSICO DOP

MONOCULTIVAR FRANTOIO

Alla varietà di olive da sempre presenti nel territorio del Chianti Classico è dedicata questa limitata e prestigiosa produzione di olio extra vergine di oliva.

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti. I 26 ettari di oliveti sono distribuiti sull'intera superficie dell'azienda a varie altimetrie, sia in coltura intensiva che promiscua.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco ed al riparo dalla luce diretta onde preservare le caratteristiche sensoriali proprie dell'olio extra vergine di oliva.



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione è stata molto favorevole all'olivo. La fioritura non è stata abbondante a causa della forte carica dello scorso anno, ma l'estate calda e asciutta ha scongiurato l'arrivo della temibile mosca olearia.

La raccolta manuale è iniziata il 19 ottobre, con olive perfettamente sane e mature. La frangitura, fatta con sistema in continuo a freddo, è avvenuta immediatamente dopo la raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde intenso, al naso arrivano subito evidenti note di carciofo, oliva verde. In bocca è una esplosione di sensazioni, ritorna il carciofo, anche con leggera astringenza, erba fresca, erbe aromatiche. Lungo, persistente, piccante e leggermente amaro, è una concentrazione di sensazioni di freschezza.

Una delle annate più interessanti, per appassionati dell'olio toscano.

VARIETÀ :

Frantoio

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, raccolte rigorosamente a mano dalla pianta, vengono trasportate in cassette forate da 20kg, e frante nelle 24 ore successive con il metodo continuo. Le olive vengono lavate, e quindi frante e gramolate ad una temperatura mai superiore ai 27°C. La pasta non viene mai a contatto con l'aria in quanto il frantoio lavora sotto azoto. L'estrazione dell'olio per via centrifuga ne garantisce il fruttato e la bassissima acidità. Al suo arrivo in orciaia, l'olio è filtrato con filtri a cartone e conservato in recipienti in acciaio inox da 400litri in atmosfera controllata fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E

ORGANOLETTICHE:

Acidità: 0.28%;

Numero perossidi: 5.76 meq/l di ossigeno;

Polifenoli totali: 444 mg/l.

CAPACITÀ:

250ml