



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.



## 2007

### ANDAMENTO STAGIONALE

La raccolta delle olive è iniziata il 25 ottobre. La stagione mite e l'assenza di piogge ha favorito la raccolta, che è stata effettuata tutta manualmente, utilizzando degli agevolatori a pettine comandati ad aria compressa. Le olive subito dopo la "brucatura" sono state messe in cassette arieggiate da 20 Kg ed il giorno dopo trasportate al frantoio. Contrariamente a quanto è accaduto in altre aziende, i danni causati dalla "mosca", sono stati irrilevanti. La raccolta si è conclusa il 27 novembre, quindi in un mese siamo stati in grado di raccogliere tutte le olive aziendali con la garanzia di ottenere un prodotto fruttato e fresco.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde intenso. Naso: deciso e fine, note di carciofo, ricordi di erbe aromatiche. In bocca, pieno, potente e deciso, noce fresca; amaro e piccante contenuti.

### 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 400 litri fino all'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E ORGANOLETTICHE:

ACIDITÀ: 0,10% (acido oleico)

NUMERO PEROSSIDI: 4,10 (meq di  
ossigeno)