



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)