



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.



2008

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento stagionale del 2008 è stato favorevole alla coltura dell'olivo, in quanto le condizioni climatiche di maggio hanno permesso una regolare fioritura, ed in giugno, nonostante le frequenti piogge, l'allegagione e l'inizio dell'ingrossamento delle drupe ha avuto un decorso regolare. Durante i mesi estivi la drupa ha continuato la sua crescita e grazie alle scarse precipitazioni non si sono verificati attacchi della mosca dell'olivo. Le piogge di metà agosto e quelle di metà settembre hanno infine aiutato le olive a compiere l'invaia e ad accumulare olio. Lo stato sanitario delle olive raccolte dal 27 ottobre, si è presentato ottimo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante, al naso profumi di carciofo, erba tagliata.

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: 0,24% (acido oleico)

NUMERO PEROSSIDI: 4,72 (meq di ossigeno)