



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.



2009

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico aveva inizialmente favorito una buona fioritura ed allegagione dei frutticini, ma il forte caldo di luglio e soprattutto dell'ultima decade di agosto ha causato una forte cascola riducendo drasticamente la produzione. La mosca dell'olivo, sempre a causa delle condizioni meteorologiche, ha subito inizialmente il caldo, e a metà ottobre il forte calo termico, che ne ha debilitato sia gli adulti che le uova deposte. Quindi anche questo anno non abbiamo subito attacchi del terribile parassita evitando di conseguenza l'uso di insetticidi e garantendo olive sane. La fine del mese di ottobre e tutto novembre ha avuto un andamento climatico favorevole, permettendo la raccolta delle olive nelle migliori condizioni. La raccolta è terminata alla fine di novembre. La bassa produzione di olive ha permesso quindi di ottenere olio di alta qualità, ricco in aromi tipici varietali e con acidità al di sotto dei limiti consentiti dal disciplinare della DOP.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde con riflessi dorati, al naso carciofo, in bocca sentori di lattuga, delicato, leggera nota di amaro, piccante nel finale.

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: 0,12% (acido oleico)

NUMERO PEROSSIDI: 4,1 meq O₂/kg (meq of oxygen)