



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



## 2010

### ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione "tradizionale" con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda ed autunno altalenante, ha caratterizzato la campagna oleica 2010. Le perfette condizioni climatiche di fine ottobre, con temperature basse durante la mattina e soleggiate durante il giorno facilitano le operazioni di raccolta della varietà Frantoio, giunta ad un perfetto grado di maturazione e di concentrazione aromatica. La coltivazione di tutte le olivette di Brolio è di tipo organico, con totale assenza di uso di fitofarmaci e con una concimazione al suolo totalmente organica.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde intenso, al naso ricorda la lattuga e l'erba falciata. La bocca è molto vegetale, spiccano carciofo, oliva acerba e retrogusto piccante.

### 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 : 0,18%

Numero perossidi: 2,30 meq/l di ossigeno

Polifenoli totali: 500mg