



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.



2011

ANDAMENTO STAGIONALE

L'annata 2011 ha registrato un andamento stagionale anomalo per l'olio, soprattutto dalla metà di agosto alla raccolta. In primavera la fioritura (mignola) è stata abbondante e regolare, l'allegagione dei frutticini è avvenuta regolarmente favorita anche dalle leggere piogge del mese di giugno. Verso metà agosto le alte temperature, pur causando una forte cascola, hanno però favorito l'inolizione, che è stata abbondante. L'assenza di condizioni di umidità hanno scongiurato l'attacco della mosca dell'olivo, permettendo l'inizio della raccolta il 25 ottobre in perfette condizioni sanitarie. 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, ricorda il verde dell'oliva. Al naso: carciofo fresco appena tagliato, intensi sentori di verde, fresche note aromatiche riconducibili alla macchia mediterranea. La bocca è lunga, avvolgente, complessa, il piccante e l'amaro sono in equilibrio tra loro, nel retrogusto torna il carciofo e la macchia mediterranea.

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 in atmosfera controllata fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E ORGANOLETTICHE:

Acidità : 0,18%

Numero perossidi: 2,70 meq/l di ossigeno

Polifenoli totali: 394 mg/l