



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



2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2012 è stata un'annata di carica per gli olivi di Brolio. Una primavera temperata e con piogge regolari ha permesso un buon sviluppo delle infiorescenze. Nonostante le alte temperature della seconda metà di agosto, le olive hanno continuato il loro sviluppo, e le piogge di fine agosto inizio settembre hanno favorito l'accumulo degli acidi grassi nella drupa. Anche quest'anno le alte temperature e le basse umidità non hanno permesso alla mosca dell'olivo di proliferare, e quindi le olive sono risultate completamente sane. La raccolta è iniziata il 26 ottobre. 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: carciofo fresco appena tagliato, intensi sentori di verde. La bocca è lunga, avvolgente, complessa, il piccante e l'amaro sono in equilibrio tra loro, nel retrogusto torna il carciofo.

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 400litri in atmosfera controllata fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E

ORGANOLETTICHE:

Acidità: 0,17%

Numero perossidi: 5,73 meq/l di ossigeno

Polifenoli totali: 522 mg/kg