



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



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

Una delle stagioni più piovose degli ultimi anni ha accompagnato la campagna olivicola 2013. I terreni, rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, hanno da un lato permesso una buona riserva idrica ma anche causato una difficoltà di riscaldamento del suolo, con conseguente ritardo nel germogliamento. Le temperature altalenanti della primavera hanno rallentato la fioritura (mignola). Alla fine della prima decade di giugno le condizioni climatiche hanno svoltato per il bel tempo: le piogge sono terminate, le temperature si sono alzate anche sopra le medie stagionali, permettendo lo sviluppo delle mignole e la conseguente impollinatura nelle migliori condizioni. L'estate quindi è trascorsa con valori nella media: terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso l'allegagione uniforme delle drupe. Buona l'escursione termica giorno/notte nel mese di settembre che ha permesso una perfetta maturazione delle olive. Le olive, raccolte a partire dal 21 ottobre, si presentavano ricche in acqua. L'olio ottenuto di conseguenza è molto amabile, meno pungente del solito, ma elegante e fruttato. 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

Colore verde intenso, al naso esprime un fruttato intenso, ricordando la lattuga. In bocca si presenta deciso ma con il giusto equilibrio tra piccante e amaro, tipico dell'olio ottenuto dalla varietà Correggiolo.

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: 0.20%;

Numero perossidi: 3.38 meq/l di ossigeno;

Polifenoli totali: 323 mg/l.