



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.



2016

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con temperature sotto lo zero termico solo in una parte del mese di gennaio. La piovosità è stata importante con circa 440 mm. In primavera le temperature sono state nella norma, con fine maggio e inizio giugno caldi, e l'allegagione dei frutticini è stata abbondante. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, che hanno portato avanti i frutti senza grossi problemi.

A settembre si è presentata la temibile mosca dell'olivo, e quindi è stato necessario fare due trattamenti con prodotti biologici che hanno debellato il parassita.

La raccolta delle olive è iniziata il 17 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di colore verde intenso, all'olfatto sentori decisi di carciofo, lattuga e di erba fresca tagliata; al gusto è estremamente elegante e avvolgente con il giusto equilibrio tra amaro e piccantezza, la quale risulta lunga, persistente e non eccessiva. Al retrogusto ritornano alla mente le note già presenti all'olfatto ma con un finale di mandorla fresca.

VARIETÀ :

Frantoio

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, raccolte rigorosamente a mano dalla pianta, sono trasportate in cassette forate da 20kg, e frante nelle 24 ore successive con il metodo continuo. Le olive sono 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 400l in atmosfera controllata fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E ORGANOLETTICHE:

Acidità: 0.25%

Numero Perossidi: 4.84 meq/L ossigeno
Polifenoli: 356 mg/L e Vitamina E: 27.6
mg/100ml

CAPACITÀ:

250ml

