



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.



## 2017

### ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un'abbondante fioritura, la siccità estiva sembrava compromettere la qualità dell'olio 2017. Le olive però, anche se in quantità ridotte, hanno giovato delle piogge di settembre, concludendo la maturazione alla metà di ottobre in perfetto stato di salute.

La raccolta è iniziata il 16 ottobre, e le olive sono state frante la sera stessa.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro con riflessi verdi. Sentori evidenti di carciofo, oliva verde, fiori di campo.

In bocca è voluminoso, equilibrato tra piccante e amaro. Nel finale tornano le sensazioni olfattive.

### 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: 0.22 %

Numero Perossidi: 5.82 meq/L ossigeno

Polifenoli: 488mg/L

Vitamina E: 27,6 mg/100ml

### CAPACITÀ:

250ml