



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO, OLIO EXTRA VERGINE DEL CHIANTI CLASSICO DOP

Olive non ancora completamente mature producono l'oro liquido di Brolio, la cui estrazione a freddo è affidata ad un frantoio con metodo continuo.

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.



2011

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2011 è stato particolare per l'olio, soprattutto da metà 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. Le alte temperature di metà agosto, pur causando una forte cascola, hanno però favorito l'inolizione, che è stata abbondante. Il 25 ottobre è partita la raccolta dall'olivetta specializzata denominata "Comune", 11 ettari di olivi allevati a cespuglio dove prevale la varietà leccino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde con riflessi dorato, al naso un forte odore di oliva matura, carciofo. In bocca spiccano un piccante leggero, sapore di oliva verde, finale leggermente amaro. Retrogusto che riporta ai sentori verdi olfattivi.

VARIETÀ:

Moraiolo e Leccino

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, brucate con agevolatori ad aria ed elettrici, vengono depositate in cassette da 20 Kg e portate il giorno dopo al frantoio, dove vengono frante immediatamente con il sistema continuo e a temperatura controllata a 26-27°C. L'estrazione a freddo dell'olio ne garantisce il fruttato e la bassissima acidità.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E ORGANOLETTICHE:

Acidità : 0,22 % in acido oleico valore max 0,5
Perossidi: 5,65 meq O2/kg
polifenoli totali: 365 mg/l