



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.



2014

ANDAMENTO STAGIONALE

L'inverno mite ed una primavera non troppo piovosa hanno permesso una buona fioritura. Anche l'estate non troppo calda ha favorito l'allegagione dei frutticini.

La gestione agronomica ha permesso di controllare gli attacchi della mosca sin dall'inizio, permettendo, alla metà di ottobre, l'inizio della raccolta delle olive sane.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde intenso, al naso forte sensazione di carciofo. In bocca presenta una piccantezza non troppo acuta a causa dell'annata fresca, e ritorna la sensazione di verde e di oliva.

VARIETA':

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

MODALITA' DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, brucate con agevolatori ad aria ed elettrici, vengono depositate in cassette da 20 Kg e portate il giorno stesso 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: 0,25 % in acido oleico valore max 0,5
Perossidi: 8 meq O2/kg