



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.



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione è stata molto favorevole all'olivo. La fioritura non è stata abbondante a causa della forte carica dello scorso anno, ma l'estate calda e asciutta ha scongiurato l'arrivo della temibile mosca olearia. La raccolta manuale è iniziata il 19 ottobre, con olive perfettamente sane e mature.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore verde oro, al naso note di fruttato intenso, sentori di erba fresca tagliata, leggero carciofo ed erbe aromatiche. Elegante, con note di amaro e piccante che avvolgono tutta la bocca.

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: 0,17 % in acido oleico valore max 0,5
Perossidi: 10.6 meq O2/kg

FORMATO:

500ml