



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.



## 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 brillante; al naso esprime note fruttate di erba fresca tagliata e oliva verde. In bocca ha un'entrata decisa ma delicata, la leggera amarezza iniziale lascia il posto ad un piccante, mai invasivo, che insieme ai sentori fruttati rendono quest'olio equilibrato e piacevolmente fresco.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E

#### ORGANOLETTICHE:

Acidità: 0.26%

Numero Perossidi: 6.34 meq/L ossigeno

Polifenoli: 376 mg/L

Vitamina E: 27.6 mg/100ml

### VARIETA':

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

### FORMATO:

500ml

### 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.