



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.



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 verde brillante. Al naso erba fresca appena tagliata e oliva verde. In bocca l'olio avvolge il palato con piccantezza, bilanciata da un amaro deciso. Retrogusto piacevole e persistente.

VARIETA':

Moraiolo, Leccino, Frantoio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E

ORGANOLETTICHE:

Acidità: 0.24%

Numero Perossidi: 6.87 meq/L ossigeno

Polifenoli: 524 mg/L

Vitamina E: 27.6 mg/100ml

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.