



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO MONOCULTIVAR FRANTOIO 2020 OLIO EXTRA VERGINE DOP DEL CHIANTI CLASSICO

OLIVETA

L'Oliveta Tarci è situata ad una altitudine di 500 m s.l.m.

SUOLO

Macigno del Chianti (arenarie).

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno molto piovoso e abbastanza freddo; inverno mite e poco piovoso. Inizio di primavera fredda, con temperature al di sotto dello zero termico proprio nell'ultima decade di marzo. Seguono temperature nella media e con scarse precipitazioni. Con il solstizio è entrata l'estate, iniziando già dalla seconda decade di giugno a registrare temperature massime sempre sopra i 30°C., totale assenza di precipitazioni. Le piogge di fine agosto hanno addolcito la calura estiva, anche se le temperature di settembre si sono sempre mantenute alte e sopra la media stagionale; lo sbalzo termico tra giorno e notte è stato abbastanza evidente. Questa condizione metereologica non ha favorito lo sviluppo della temuta mosca dell'olivo, e di conseguenza le olive sono risultate sane ma anche più piccole della media. Il mese di ottobre si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole. Nella seconda decade di ottobre è iniziata la raccolta, con rese in olio molto basse ma con ottimi risultati dal punto di vista qualitativo.

RACCOLTA

Il frantoio è stato raccolto esclusivamente a mano con gli agevolatori da metà ottobre a inizio novembre 2020

FRANGITURA

Le olive sono lavorate entro otto ore dalla raccolta in un frantoio a ciclo continuo. Frangitore a martelli. La pasta è gramolata per 30 minuti a 25°C. Estrazione con decanter a tre vie.

CONSERVAZIONE

Al suo arrivo in orciaia, l'olio è filtrato e conservato in recipienti in acciaio inox in ambiente protetto dall'aria.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante. Al naso fruttato verde intenso, sentori di erba tagliata e carciofo. In bocca è esplosivo ed avvolgente, con ottimo piccante. Molto persistente, al retrogusto torna l'oliva verde e la mandorla dolce.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Acidità = 0.22% in ac. oleico
Numero perossidi = 4.11 meq O2/Kg
Polifenoli = 522mg/kg
Vitamina E: 241 mg/Kg

