



RICASOLI

1 1 4 1

OLIO CASTELLO DI BROLIO 2018 OLIO EXTRA VERGINE DEL CHIANTI CLASSICO DOP

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.

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2018 è stata caratterizzata da importanti precipitazioni, soprattutto autunnali-invernali-primaverili, con temperature nelle medie stagionali, ed un particolare calo termico registrato alla fine di febbraio-inizio di marzo, quando una nevicata e poi una gelata che ha compromesso la produzione di molte piante di olivo. La primavera è stata regolare, con temperature in media ed una precipitazione di circa 370 mm, ma concentrate in fenomeni intensi anche di 70 mm in poche ore. Questa situazione climatica ha permesso una buona fioritura ed allegagione. L'estate ha fatto registrare temperature nella media, mai eccessiva, con picchi a fine luglio di 36-38°C. La pioggia caduta è stata di 190 mm, sopra le medie stagionali, ma la fine di agosto e tutto il mese di settembre è stato molto asciutto e caldo, scongiurando l'arrivo della temibile mosca dell'olivo.

La raccolta è iniziata a metà ottobre, con olive quindi perfettamente sane.

RACCOLTA

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.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco ed al riparo dalla luce diretta onde preservare le caratteristiche sensoriali proprie dell'olio extra vergine di oliva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante. Al naso spiccano sentori di erba di campo e oliva. In bocca entra deciso, con note piccanti e amare; buona la persistenza.

VARIETÀ

Moraiolo, Leccino, Frantoio

CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Acidità: 0,21%
Numero Perossidi: 3,17 meq/l ossigeno
Polifenoli: 415 mg/100ml
Vitamina E: 27,6 mg/l

CAPACITÀ

500ml

