



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 di impostazione tradizionale.

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.

PRODUZIONE

5.000 bottiglie (da 0.500 litri)



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

La raccolta delle olive è iniziata il 25 ottobre. La stagione mite e l'assenza di piogge ha favorito la raccolta, che è stata effettuata tutta manualmente, utilizzando degli agevolatori a pettine comandati ad aria compressa. Le olive subito dopo la "brucatura" sono state messe in cassette arieggiate da 20 Kg ed il giorno dopo trasportate al frantoio. L'olio, appena arrivato in orciaia, è stato filtrato utilizzando filtri a cartone, e conservato in recipienti in acciaio inox da 400 litri. Contrariamente a quanto è accaduto in altre aziende, i danni causati dalla "mosca", sono stati irrilevanti. La raccolta si è conclusa il 27 novembre, quindi in un mese siamo stati in grado di raccogliere tutte le olive aziendali con la garanzia di ottenere un prodotto fruttato e fresco.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: verde brillante con riflessi dorati.
Naso: delicato, con note di lattuga, leggeri sentori balsamici, giustamente dotato di piccantezza.

VARIETÀ :

Ottenuto da varietà leccino (70%), moraiolo e pendolino (30%)

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, raccolte a mano dalla pianta, sono frante nelle 24 ore successive con il metodo continuo. L'estrazione a freddo dell'olio ne garantisce il fruttato e la bassissima acidità.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E

ORGANOLETTICHE:

ACIDITÀ: 0,15% (acido oleico)

NUMERO PEROSSIDI: 4,30 (meq ossigeno)