



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.



2009

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico aveva inizialmente favorito una buona fioritura ed allegagione dei frutticini, ma il forte caldo di luglio e soprattutto dell'ultima decade di agosto ha causato una forte cascola riducendo drasticamente la produzione. La mosca dell'olivo, sempre a causa delle condizioni meteorologiche, ha subito inizialmente il caldo, e a metà ottobre il forte calo termico, che ne ha debilitato sia gli adulti che le uova deposte. Quindi anche questo anno non abbiamo subito attacchi del terribile parassita evitando di conseguenza l'uso di insetticidi e garantendo olive sane e di ottima qualità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde oro intenso; al naso, mandorla, erba appena falciata. In bocca imponente sapore di oliva, voluminoso, piccante, retrogusto di mandorla amara.

VARIETÀ :

Coreggiolo, moraiolo e pendolino.

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 : 0,12% in acido oleico valore max 0,5
Numero perossidi: 5,2 meq O2/kg valore max 12