



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.



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

Martedì 26 ottobre è iniziata la raccolta delle olive a Brolio. Le olive si presentano al giusto punto di maturazione, soprattutto la varietà leccino e moraiolo. Le perfette condizioni climatiche negli ultimi giorni di ottobre, con temperature basse durante la mattina e soleggiate durante il giorno facilitano le operazioni di raccolta e la concentrazione aromatica dell'olio. Come sempre la raccolta è partita dall'olivetta specializzata denominata "Comune", 11 ettari di olivi allevati a cespuglio dove prevale la varietà leccino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde con riflessi oro, al naso presenta un forte odore di oliva matura, carciofo. La bocca conferma il sapore di oliva matura, leggermente piccante e fluido.

VARIETÀ :

Moraiolo e Leccino

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE:

Le olive, brucate con agevolatori ad aria ed elettrici, vengono depositate in cassette da 20 Kg e portate il giorno dopo 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 .

CARATTERISTICHE CHIMICHE E

ORGANOLETTICHE:

Acidità : 0,19% in acido oleico valore max 0,5
Perossidi: 2,62 meq O2/kg
polifenoli totali: 464 mg/l