



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.



## 2012

### ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2012 è stata un'annata di carica per gli olivi di Brolio. Una primavera temperata e con piogge regolari ha permesso un buon sviluppo delle infiorescenze. Nonostante le alte temperature della seconda metà di agosto, le olive hanno continuato il loro sviluppo, e le piogge di fine agosto inizio settembre hanno favorito l'accumulo degli acidi grassi nella drupa. Anche quest'anno le alte temperature e le basse umidità non hanno permesso alla mosca dell'olivo di proliferare, e quindi le olive sono risultate completamente sane. La raccolta è iniziata il 26 ottobre.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore verde oliva, al naso sentori di erba verde, lattuga, carciofo, in bocca piccante leggero, sapore di oliva verde, finale leggermente amaro. Retrogusto che riporta ai sentori verdi olfattivi.

### VARIETA':

#### 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: 0,16 % in acido oleico valore max 0,5  
Perossidi: 4,80 meq O<sub>2</sub>/kg  
polifenoli totali: 505 mg/kg