



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.



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

Una delle stagioni più piovose degli ultimi anni ha accompagnato la campagna olivicola 2013. I terreni, rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, hanno da un lato permesso una buona riserva idrica ma anche causato una difficoltà di riscaldamento del suolo, con conseguente ritardo nel germogliamento. Le temperature altalenanti della primavera hanno rallentato la fioritura (mignola). Alla fine della prima decade di giugno le condizioni climatiche hanno svoltato per il bel tempo: le piogge sono terminate, le temperature si sono alzate anche sopra le medie stagionali, permettendo lo sviluppo delle mignole e la conseguente impollinatura nelle migliori condizioni. L'estate quindi è trascorsa con valori nella media: terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso l'allegagione uniforme delle drupe. Buona l'escursione termica giorno/notte nel mese di settembre che ha permesso una perfetta maturazione delle olive, che comunque a raccolta si presentavano ricche in acqua. L'olio ottenuto di conseguenza è molto amabile, meno pungente del solito, ma elegante e fruttato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore verde oro, al naso si presenta fruttato intenso, con sentori di erba tagliata fresca e di oliva verde. In bocca l'entrata è delicata, per poi esplodere in bocca con intensità e con una punta di piccantezza tipica dell'olio toscano.

VARIETA':

Moraiolo e Leccino.

MODALITA' 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: 0.20% in acido oleico valore max 0,5;
Perossidi: 2.87 meq O2/kg;
Polifenoli totali: 358mg/l.