



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **CASTELLO DI BROLIO MONOCULTIVAR MORAIOLO 2019 OLIO EXTRA VERGINE DOP DEL CHIANTI CLASSICO**

### **OLIVETA**

L'Oliveta Santa Lucia è situata ad una altitudine di 350 m s.l.m.

### **SUOLO**

A confine tra alberese e depositi marini.

### **ANDAMENTO STAGIONALE**

L'annata 2018-2019 ha mostrato ancora una volta una faccia nuova climaticamente parlando. L'autunno che ha seguito la vendemmia ha registrato temperature mai troppo rigide e piogge abbastanza scarse per il periodo.

L'inverno è partito abbastanza mite, per poi presentarsi nelle sue vesti tradizionali nel mese di gennaio, con temperature al di sotto dello zero e una abbondante nevicata alla fine di gennaio. La primavera è iniziata con temperature in aumento, ma nel mese di maggio queste sono precipitate con minime al di sotto dei 7-8°C accompagnate da piogge giornaliere. Questa combinazione di fattori ha influito notevolmente sull'allegagione dei frutticini. L'estate calda e asciutta ha infine contribuito a ridurre la produzione.

A settembre si è presentata anche la tanto temuta mosca delle olive, ma grazie a tempestivi trattamenti biologici siamo riusciti a salvare la raccolta, che pur se misera, si presenta di ottima qualità.

### **RACCOLTA**

Il moraiolo è stato raccolto esclusivamente a mano con gli agevolatori nella prima decade di ottobre 2019

### **FRANGITURA**

Una volta raccolte, le olive vengono depositate in cassette areate e portate immediatamente al frantoio di fiducia, distante pochi chilometri dall'azienda. L'estrazione dell'olio extravergine è ottenuto con il metodo a ciclo continuo a freddo. La temperatura di estrazione non supera mai 25°C, per permettere all'olio di preservare tutte le sue caratteristiche di freschezza e genuinità.

### **CONSERVAZIONE**

Al suo arrivo in orciaia, l'olio è filtrato e conservato in recipienti in acciaio inox in ambiente protetto dall'aria.

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE**

Acidità = 0.25 % P/P

Numero perossidi = 4.78 meq O<sub>2</sub>/Kg

Polifenoli = 372 mg/kg

Vitamina E: 27,6 mg/lt

