



RICASOLI

1 1 4 1

CASTELLO DI BROLIO MONOCULTIVAR MORAIOLO 2018 OLIO EXTRA VERGINE DOP DEL CHIANTI CLASSICO

MONOCULTIVAR MORAIOLO

Alla varietà di olive da sempre presenti nel territorio del Chianti Classico è dedicata questa limitata e prestigiosa produzione di olio extra vergine di oliva.

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.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco ed al riparo dalla luce diretta onde preservare le caratteristiche sensoriali proprie dell'olio extra vergine di oliva.

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2018 è stata caratterizzata da importanti precipitazioni, soprattutto autunnali-invernali-primaverili, con temperature nelle medie stagionali, ed un particolare calo termico registrato alla fine di febbraio-inizio di marzo, quando una nevicata e poi una gelata che ha compromesso la produzione di molte piante di olivo. La primavera è stata regolare, con temperature in media ed una precipitazione di circa 370 mm, ma concentrate in fenomeni intensi anche di 70 mm in poche ore. Questa situazione climatica ha permesso una buona fioritura ed allegagione.

L'estate ha fatto registrare temperature nella media, mai eccessiva, con picchi a fine luglio di 36-38°C. La pioggia caduta è stata di 190 mm, sopra le medie stagionali, ma la fine di agosto e tutto il mese di settembre è stato molto asciutto e caldo, scongiurando l'arrivo della temibile mosca dell'olivo.

La raccolta è iniziata a metà ottobre, con olive quindi perfettamente sane.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde intenso. Al naso evidenti sentori di erba fresca tagliata, carciofo ed erbe aromatiche. In bocca è delicato, ma con buona piccantezza unita a giusto amaro. Olio molto equilibrato.

VARIETÀ

Moraiolo

MODALITÀ DI RACCOLTA E PRODUZIONE

Le olive, raccolte rigorosamente a mano dalla pianta, sono trasportate in cassette forate da 20kg, e frante nelle 24 ore successive con il metodo continuo. Le olive sono lavate, e quindi frante e gramolate ad una temperatura mai superiore ai 27°C. La pasta non viene mai a contatto con l'aria in quanto il frantoio lavora sotto azoto. L'estrazione dell'olio per via centrifuga ne garantisce il fruttato e la bassissima acidità. Al suo arrivo in orciaia, l'olio è filtrato con filtri a cartone e conservato in recipienti in acciaio inox da 400l in atmosfera controllata fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Acidità: 0.28%
Numero Perossidi: 4.26 meq/L ossigeno
Polifenoli: 436mg/L
Vitamina E: 27,6 mg/100ml

CAPACITÀ



