



RICASOLI

1 1 4 1

OLIO CASTELLO DI BROLIO 2019 OLIO EXTRA VERGINE DEL CHIANTI CLASSICO DOP

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

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante. Al naso spiccano profumi di erba fresca appena tagliata, e foglia di oliva. In bocca è intenso, con buona piccantezza ed equilibrata sensazione di amaro. E' un olio di ottima persistenza.

VARIETÀ

Moraiolo, Leccino, Frantoio

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 stesso 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 ED ORGANOLETTICHE

Acidità: 0,23%
Numero Perossidi: 5.16 meq O₂/Kg
Polifenoli: 420 mg/kg
Vitamina E: 27,6 mg/lit

CAPACITÀ

500ml

