



RICASOLI

1 1 4 1

OLIO CASTELLO DI BROLIO 2020 OLIO EXTRA VERGINE DEL CHIANTI CLASSICO DOP

OLIVETA

L'oliveta di Brolio è situata a 350-500 m s.l.m.

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno molto piovoso e abbastanza freddo; inverno mite e poco piovoso. Inizio di primavera fredda, con temperature al di sotto dello zero termico proprio nell'ultima decade di marzo. Seguono temperature nella media e con scarse precipitazioni. Con il solstizio è entrata l'estate, iniziando già dalla seconda decade di giugno a registrare temperature massime sempre sopra i 30°C., totale assenza di precipitazioni. Le piogge di fine agosto hanno addolcito la calura estiva, anche se le temperature di settembre si sono sempre mantenute alte e sopra la media stagionale; lo sbalzo termico tra giorno e notte è stato abbastanza evidente. Questa condizione metereologica non ha favorito lo sviluppo della temuta mosca dell'olivo, e di conseguenza le olive sono risultate sane ma anche più piccole della media. Il mese di ottobre si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole. Nella seconda decade di ottobre è iniziata la raccolta, con rese in olio molto basse ma con ottimi risultati dal punto di vista qualitativo.

RACCOLTA

Le olive sono state raccolte a mano con gli agevolatori da metà ottobre a metà novembre 2020.

FRANGITURA

Le olive sono lavorate entro 8 ore dalla raccolta in un frantoio a ciclo continuo. La pasta è gramolata per 30 minuti a 25°C.

CONSERVAZIONE

Tutto l'olio viene immediatamente filtrato in azienda e conservato sino all'imbottigliamento in vasche in acciaio ad atmosfera controllata (assenza di ossigeno).

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante intenso. Naso fruttato verde di buona intensità. Sentori di erba tagliata e oliva verde. In bocca è in equilibrio tra piccante e amaro, rendendo questo olio molto piacevole. Buona persistenza. Retrogusto di mandorla dolce.

VARIETÀ

Moraiolo, Leccino, Frantoio

CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Acidità: 0.22% in ac. oleico
Numero Perossidi: 3.35 meq O₂/Kg
Polifenoli: 503 mg/kg
Vitamina E: 231 mg/lit

CAPACITÀ

500ml

