



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **CASTELLO DI BROLIO MONOCULTIVAR MORAIOLO 2020 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**

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**

Il moraiolo è stato raccolto esclusivamente a mano con gli agevolatori nella terza decade di ottobre 2020.

### **FRANGITURA**

Le olive sono lavorate entro otto ore dalla raccolta in un frantoio a ciclo continuo. Frangitore a martelli. La pasta è gramolata per 30 minuti a 25°C. Estrazione con decanter a tre vie.

### **CONSERVAZIONE**

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

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore verde brillante con riflessi dorati.  
Naso fruttato verde, con sentori di erbe aromatiche fresche. In bocca è dolce, elegante con una buona piccantezza. Olio con lunga persistenza e retrogusto di rucola selvatica.

### **CARATTERISTICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE**

Acidità = % 0.25 in ac. oleico  
Numero perossidi = 3.68meq O2/Kg  
Polifenoli = 508 mg/kg  
Vitamina E = 241 mg/Kg

