

# BIANELLO

**Costitutori:** C.N.R. IBIMET Sede di Bologna, CRPV, UNIPR, UNICATT

**Zona di provenienza:** Bianello è un genotipo presente nella provincia di Reggio Emilia, principalmente nel comune di Quattro Castella (RE) dove si ritrova un intero oliveto secolare costituito solamente da questa accessione.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** contemporanea rispetto al Frantoio

**Produttività:** media

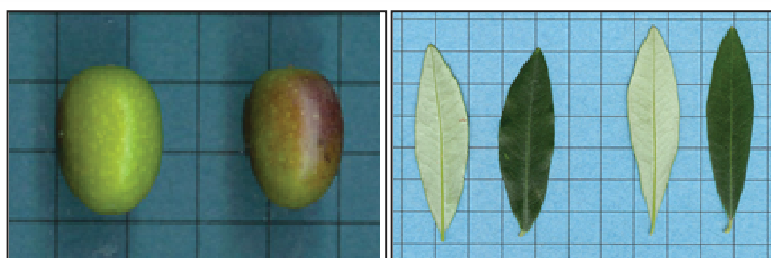
**Resistenza al freddo:** media

**Suscettibilità alla mosca:** media

**Drupa:** dimensione media, forma arrotondata e simmetrica, epicarpo con lenticelle numerose

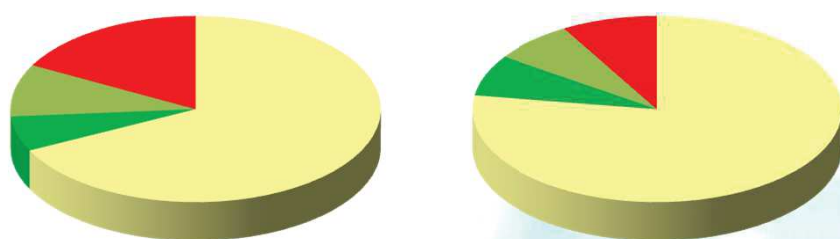
**Attitudine alla radicazione:** media

**Resa in olio:** elevata

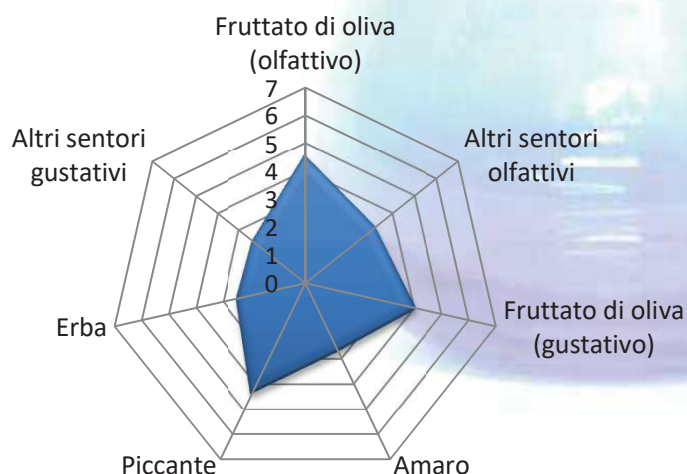


Sentori gustativi

Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Vegetale ■ Carciofo ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Bianello

Olio dal sentore di fruttato di oliva medio-intenso, più piccante che amaro e gradevolmente erbaceo. All'olfatto il sentore di mandorla prevale nettamente sul pomodoro, sul vegetale e sul carciofo, ed anche al gusto la mandorla prevale sui sentori di pomodoro, vegetale e carciofo.