

CAPOLGA DI ROMAGNA ISTE A 2

Costitutori: C.N.R. IBIMET Sede di Bologna

Zona di provenienza: cultivar diffusa nella provincia di Rimini e, in minor misura, anche nella provincia di Forlì. E' ipotizzata la sua funzione di impollinatore, sia per l'abbondante fioritura che per la sua presenza sporadica in molti oliveti.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: media

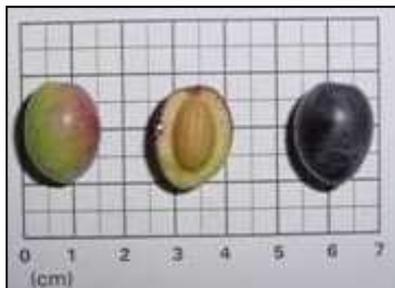
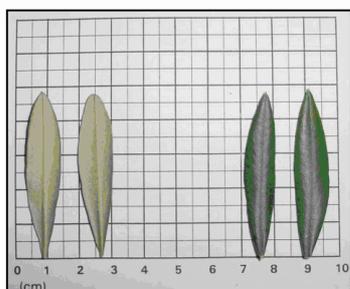
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: elevata

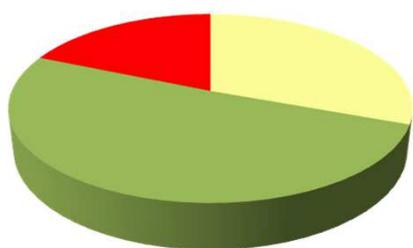
Drupa: dimensione media, forma ovoidale, asimmetrica, lenticelle evidenti

Attitudine alla radicazione: elevata

Resa in olio: elevata



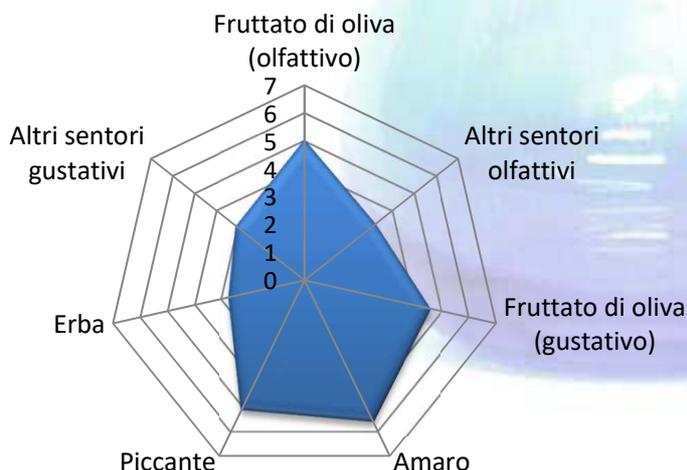
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Carciofo ■ Pomodoro ■ Mandorla ■ Vegetale



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Capolga di Romagna

L'olio si distingue per le forti note di amaro e piccante. Anche il fruttato di oliva presenta intensità medio-alte, accompagnate da netti sentori di carciofo e gradevoli note di mandorla che prevalgono sul pomodoro. L'intenso profumo di oliva si fonde armonicamente con note di vegetale che spiccano su mandorla fresca e pomodoro.