

# CARBUNCION DI CARPINETA ISTEA 24

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

**Zona di provenienza:** cultivar presente anticamente solo in vecchi impianti della provincia di Forlì-Cesena, recentemente, grazie alla qualità dell'olio che si ottiene, sta comparando anche in nuovi impianti sia in provincia di Forlì-Cesena che in quella di Rimini.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** tardiva e contemporanea

**Produttività:** media.

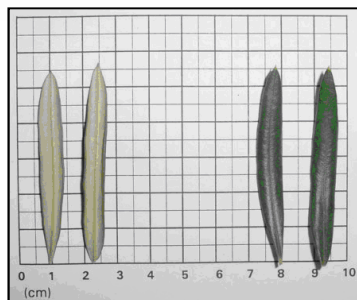
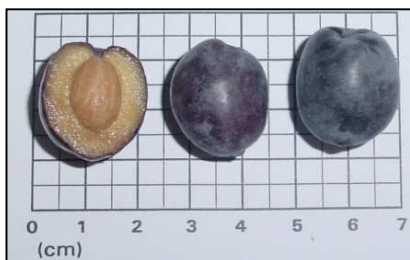
**Resistenza al freddo:** elevata

**Suscettibilità alla mosca:** media

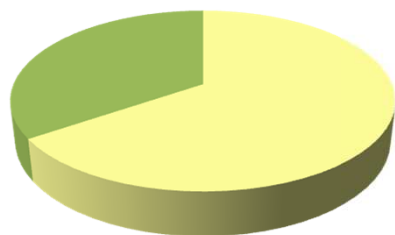
**Drupa:** dimensione grande, forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con presenza di costola all'apice

**Attitudine alla radicazione:** elevata

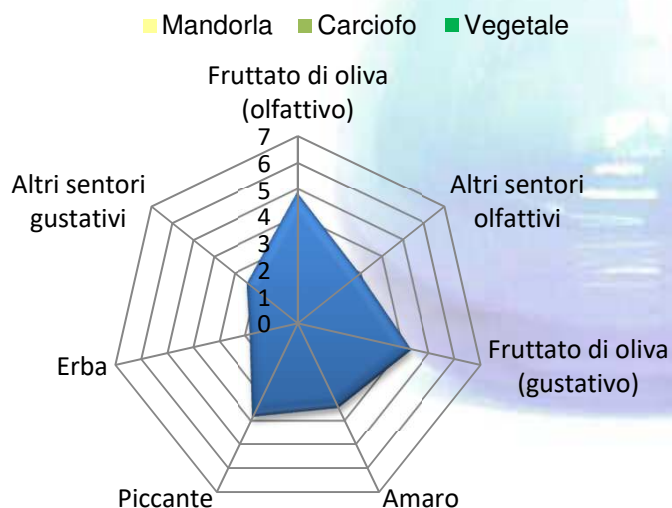
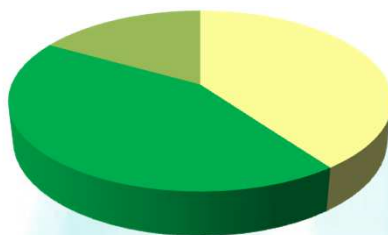
**Resa in olio:** elevata



Sentori gustativi



Sentori olfattivi



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Carbuncion di Carpineta

Olio dal profumo e dal sapore di fruttato di oliva medio-intenso. Il ricco profumo erbaceo e di mandorla fresca prevale su carciofo. Il piccante e l'amaro con media intensità ne caratterizzano il gusto, accompagnati da sentori gradevoli di mandorla e carciofo.