

GHIACCIOLO CLONE CASALINETTO

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

Zona di provenienza: la pianta madre è stata recuperata all'interno di un antico podere denominato storicamente "Casalinetto", nel comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole in provincia di Forlì-Cesena.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e contemporanea

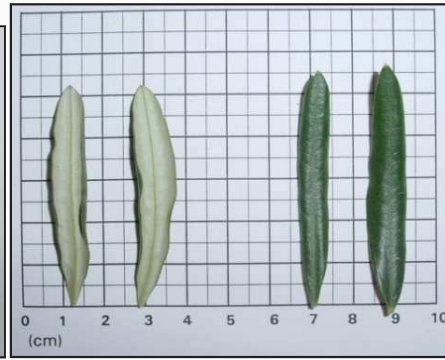
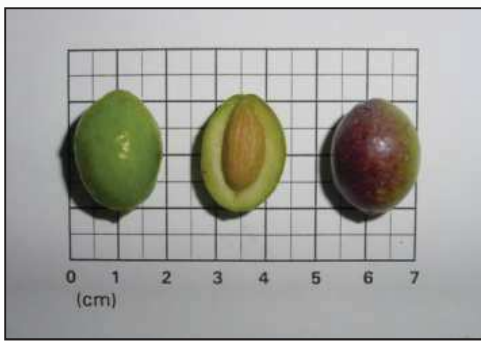
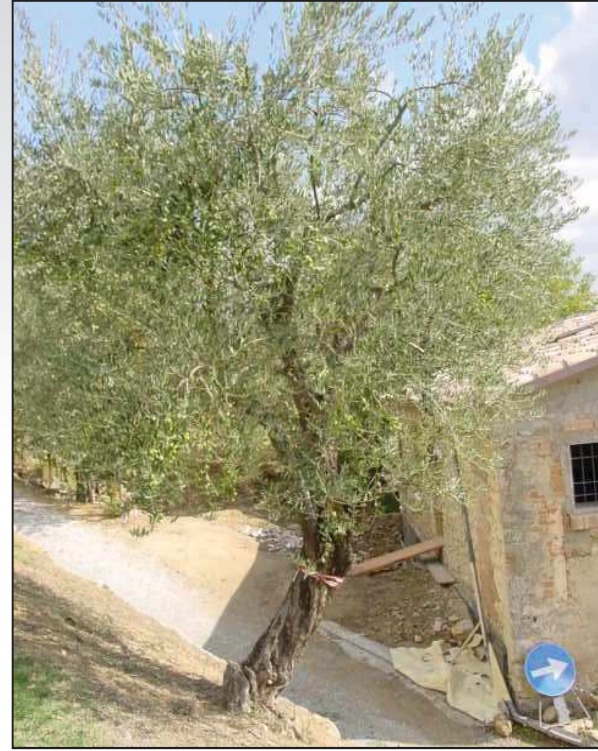
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

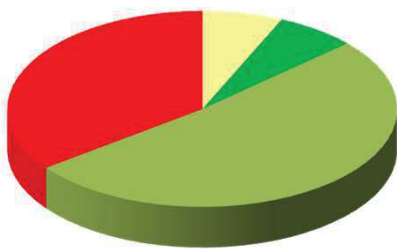
Drupa: dimensione media, forma ovoidale, leggermente asimmetrica, umbone pronunciato

Attitudine alla radicazione: media

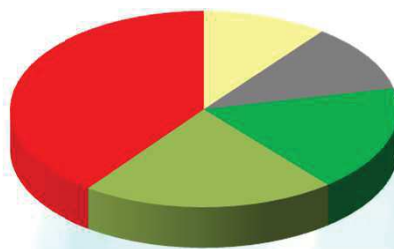
Resa al frantoio: elevata



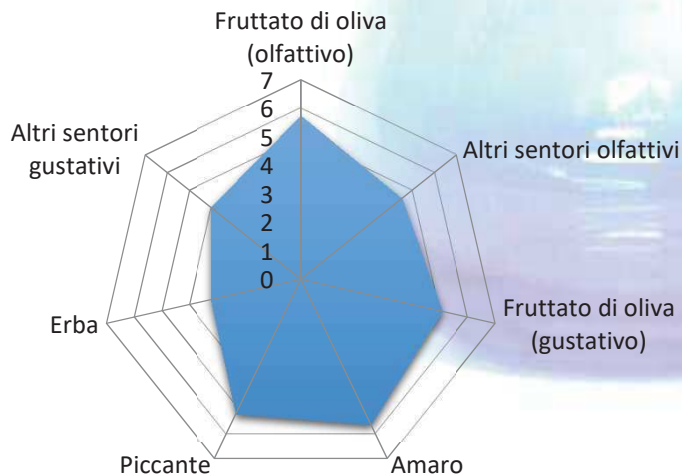
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Vegetale ■ Carciofo ■ Pomodoro ■ Mandorla ■ Mela



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Ghiacciolo Casalinetto

Olio decisamente corposo, intensamente fruttato, amaro e piccante. Tra i sapori gradevoli emergono prevalentemente carciofo e pomodoro, insieme a note di vegetale e mandorla. Al naso spicca un intenso pomodoro accompagnato da profumi di carciofo, vegetale, mela e mandorla.