

NOSTRANA DI BRISIGHELLA CLONE CASALINO

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 "Casalino", nel comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole in provincia di Forlì-Cesena.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e graduale

Produttività: media

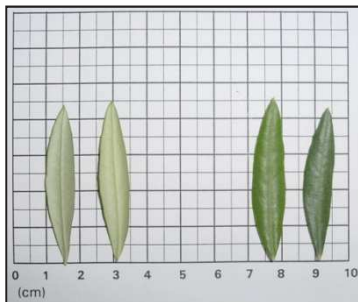
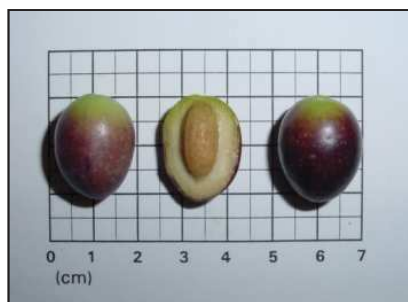
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

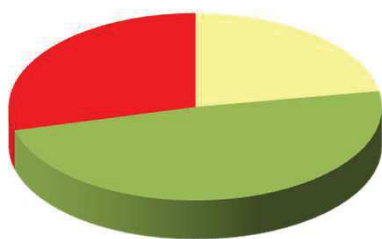
Drupa: dimensione media, ovoidale, leggermente asimmetrica, lieve umbone

Attitudine alla radicazione: media

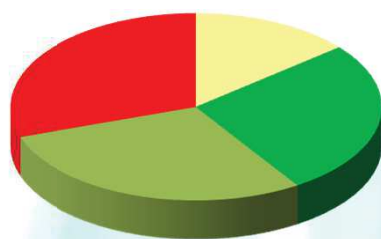
Resa in olio: elevata



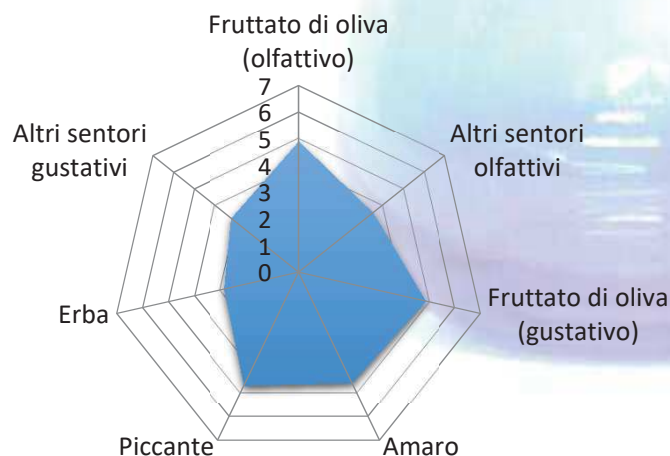
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Nostrana di Brisighella Casalino

Olio che si presenta con un buon fruttato di oliva e attributi di erba, amaro e piccante percepiti con media intensità. Gli intensi sapori gradevoli sono riconducibili al carciofo, al pomodoro e alla mandorla. Il ricco profumo si compone in prevalenza da pomodoro, vegetale, carciofo e mandorla percepiti in maniera più lieve.