

CORTIGIANA

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

Zona di provenienza: la pianta madre è stata reperita all'interno del cortile della fortezza medioevale di Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC).

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: precoce, scalare.

Resistenza al freddo: media

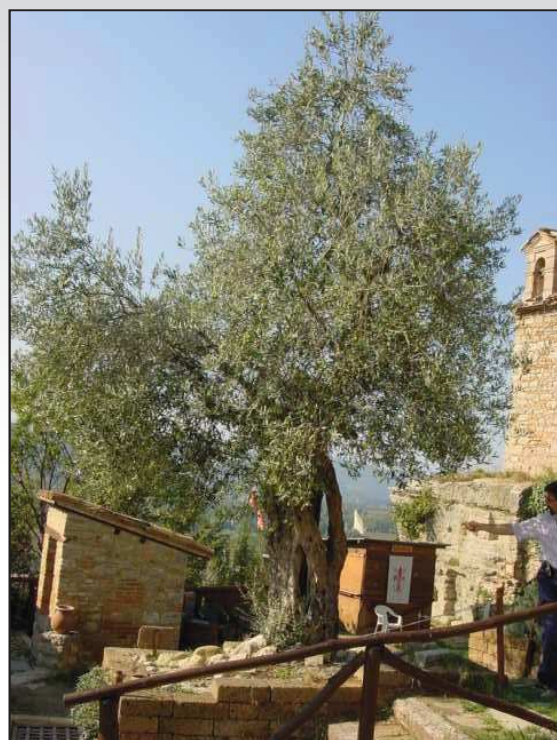
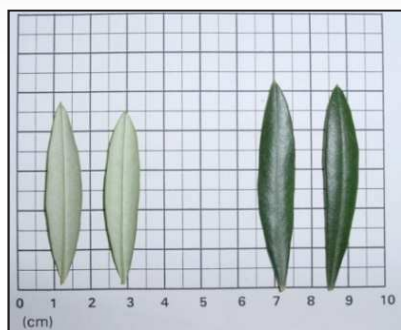
Produttività: media

Suscettibilità alla mosca: media

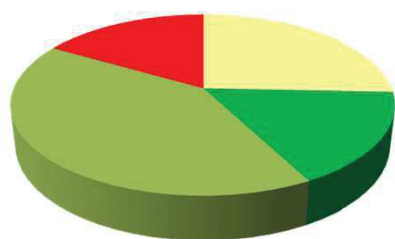
Drupa: dimensione media, forma ellissoidale, asimmetrica, lenticelle grandi e numerose.

Attitudine alla radicazione: bassa

Resa in olio: elevata

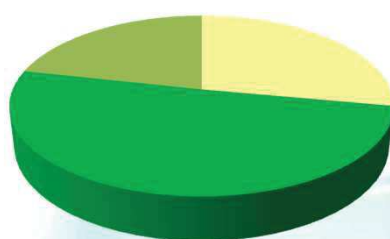


Sentori gustativi



Mandorla Carciofo Pomodoro Vegetale

Sentori olfattivi



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Cortigiana

Olio dal fruttato medio che risulta in perfetto equilibrio con l'amaro e il piccante, sentori leggeri di carciofo, mandorla, vegetale e pomodoro vengono percepiti al gusto. All'olfatto il fruttato medio accompagna le note di vegetale, mandorla e carciofo.

