

COLOMBINA ISTEA 17

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

Zona di provenienza: cultivar diffusa in Emilia-Romagna, prevalentemente nella valle del Senio e del Lamone. Conosciuta anche con il sinonimo di Colombino, ma diversa dal Colombino coltivato tra Liguria e Toscana.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: media e contemporanea

Produttività: elevata

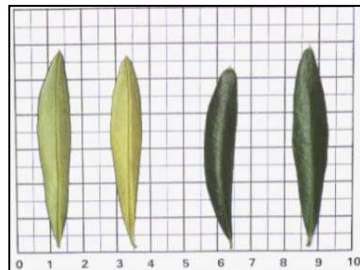
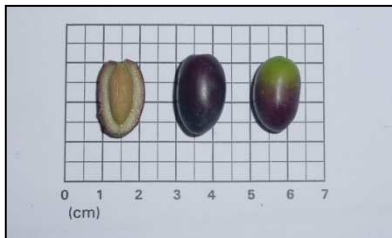
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: bassa

Drupa: dimensione media, forma ellissoidale, leggermente asimmetrica

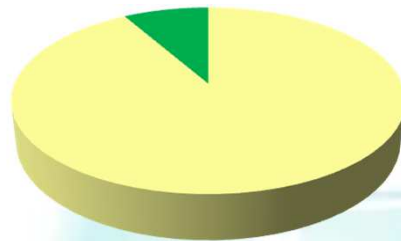
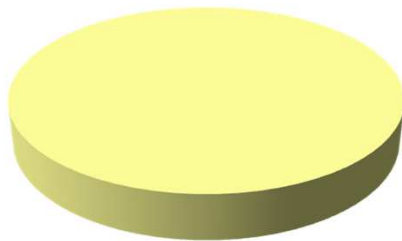
Attitudine alla radicazione: elevata

Resa in olio: media



Sentori gustativi

Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Vegetale



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Colombina

Olio caratterizzato da un fruttato di oliva medio-leggero percepito sia all'olfatto che al gusto, è da ritenersi un olio lievemente amaro e dal piccante medio-forte. Sia a livello gustativo che olfattivo prevale il sentore di mandorla fresca, accompagnato dal lieve sentore vegetale all'olfatto.