

CORREGGIOLO DI VILLA VERUCCHIO ISTEA 8

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

Zona di provenienza: cultivar ampiamente diffusa in tutte le provincie della Romagna. E' conosciuta con i sinonimi di Frantoio, Curzola, e Curgiola.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: elevata.

Resistenza al freddo: media

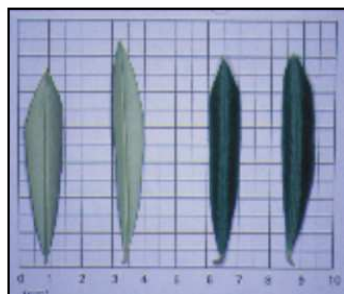
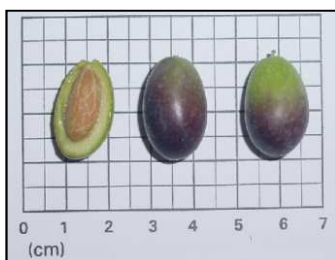
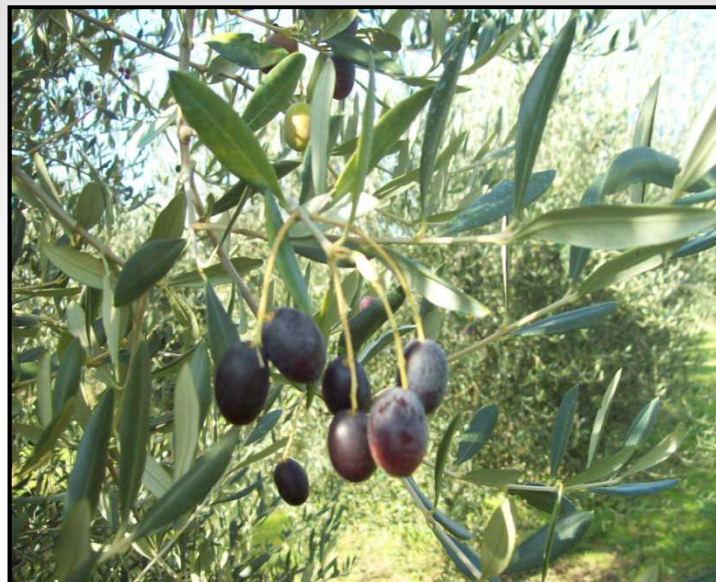
Suscettibilità alla mosca: bassa

Drupa: dimensione media, ellissoidale.

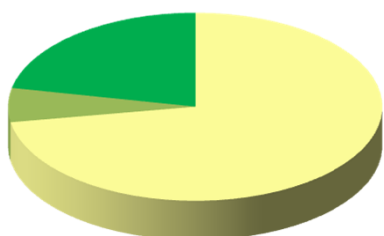
Differisce dal Frantoio di Villa Verucchio per la forma più allungata e meno circolare

Attitudine alla radicazione: elevata

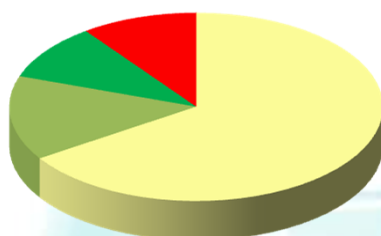
Resa in olio: elevata



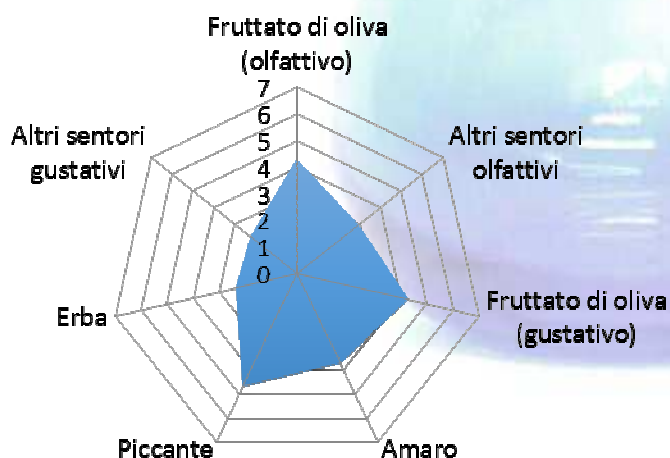
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Vegetale ■ Carciofo ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Correggiolo di Villa Verucchio

L'olio si distingue al naso per un fruttato di oliva medio, prevale il sentore di mandorla sui sentori di pomodoro, carciofo e vegetale. Al palato intensità medie di amaro e fruttato sono accompagnate da un piccante intenso e da lievi sentori erbacei. La mandorla prevale nettamente sul vegetale e sul carciofo.