

FARNETO

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

Zona di provenienza: la pianta madre è stata reperita nella frazione di Farneto del comune di San Lazzaro di Savena in provincia di Bologna.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva

Resistenza al freddo: media

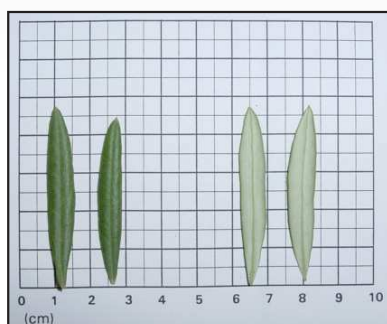
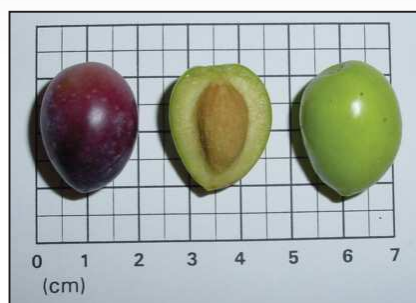
Produttività: media

Suscettibilità alla mosca: media

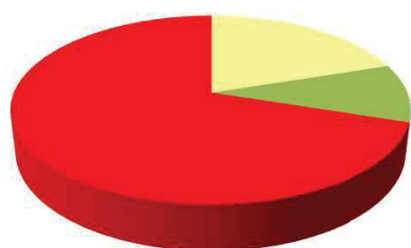
Drupa: dimensione media, forma ovoidale, leggermente asimmetrica, con lenticelle numerose

Attitudine alla radicazione: elevata

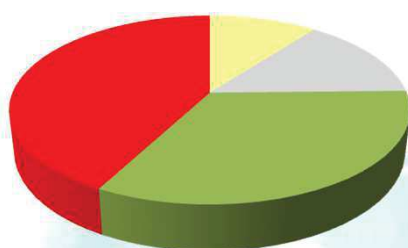
Resa in olio: media



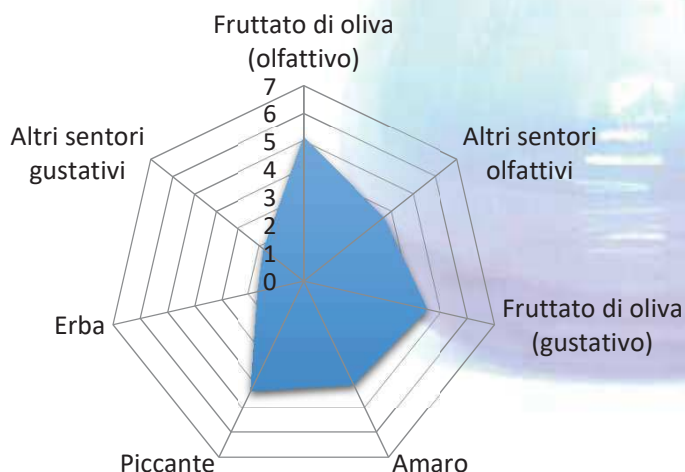
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Pomodoro ■ Mela ■ Carciofo



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Farneto

L'olio presenta un sentore medio-intenso di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; presenta spiccate note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. Si caratterizza all'olfatto per un intenso profumo di carciofo, pomodoro, mandorla e mela. Al gusto prevale il pomodoro sui sentori di mandorla e carciofo.