

FIORANO

Costitutori: C.N.R. IBIMET Sede di Bologna, CRPV, UNIPR, UNICATT

Zona di provenienza: la pianta madre è stata localizzata nel comune di Fiorano (MO).

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: precoce e graduale

Resistenza al freddo: media

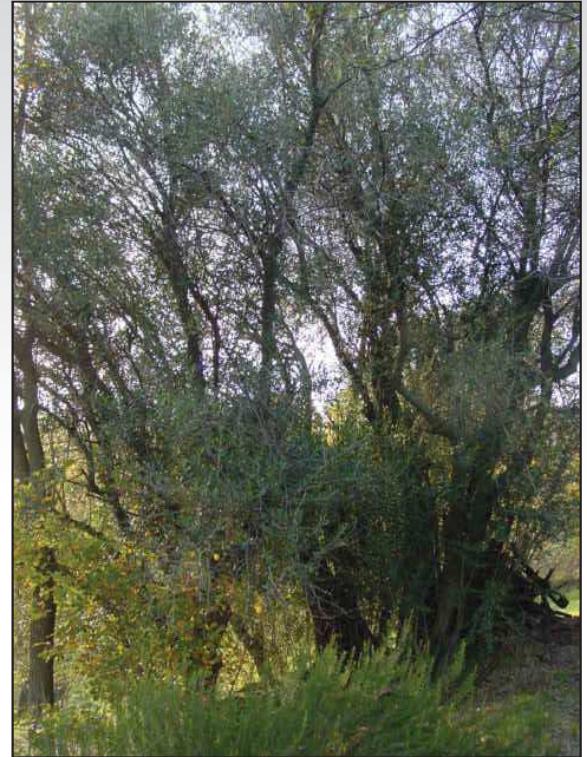
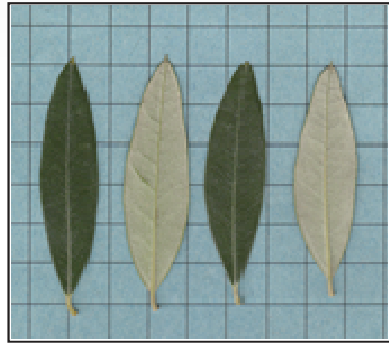
Produttività: media

Suscettibilità alla mosca: elevata

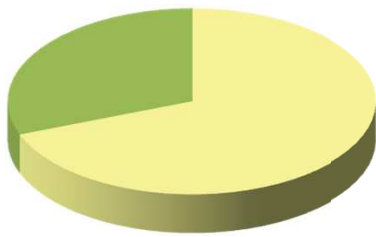
Drupa: dimensione media, forma ellittica, simmetrica, lenticelle piccole e numerose

Attitudine alla radicazione: elevata

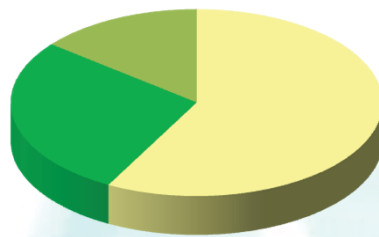
Resa in olio: elevata



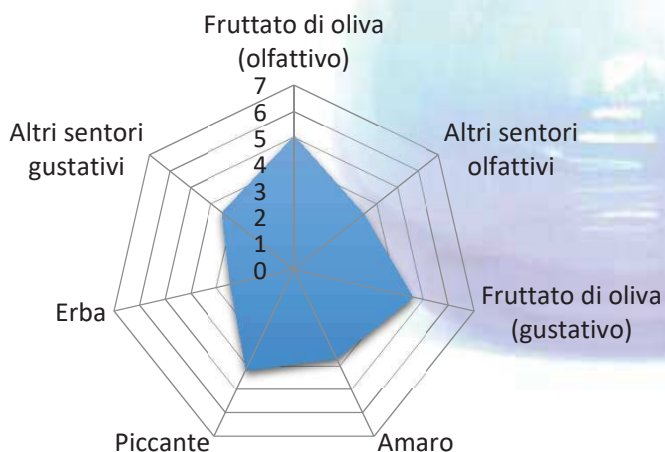
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Fiorano

L'olio si caratterizza per un gusto di piccante maggiore rispetto all'amaro e per il sentore di fruttato di oliva medio-intenso. All'olfatto si ha una percezione media dei sentori gradevoli nei quali la mandorla prevale sul vegetale e carciofo, mentre al gusto il sentore di mandorla prevalente è accompagnato dalle note di carciofo.