

FRANTOIO DI VILLA VERUCCHIO ISTEA 40

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

Zona di provenienza: cultivar ampiamente diffusa nella provincia di Rimini, specialmente nella valle del Marecchia. Presente anche nella provincia di Forlì - Cesena. Conosciuta nel resto del paese con i sinonimi di Infrantoio, Gentile, Correggiolo, Frantoiano e altri.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: elevata

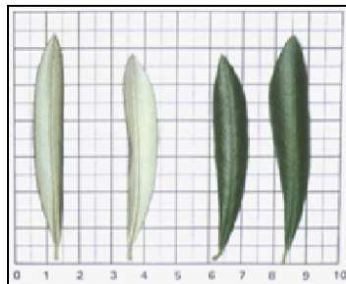
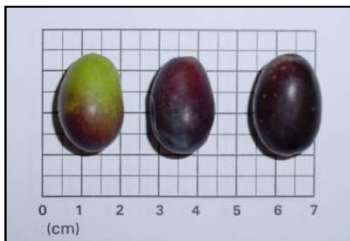
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: media

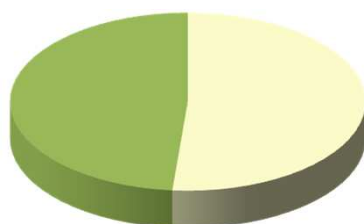
Drupa: dimensione media, forma ellissoidale, leggermente asimmetrica

Attitudine alla radicazione: elevata

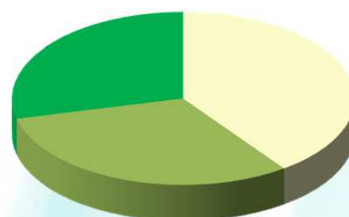
Resa in olio: elevata



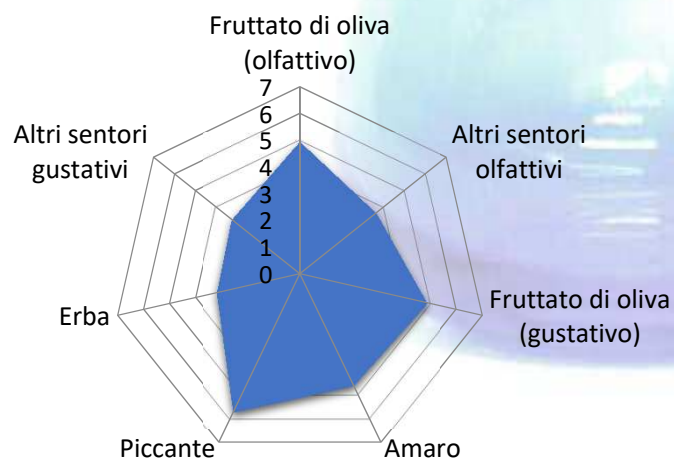
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Frantoio di Villa Verucchio

L'olio si presenta con intensi profumi e sapori di fruttato di oliva medi-intensi, il profumo rivela sentori prevalenti di mandorla accompagnati da carciofo e vegetale. Al gusto la mandorla e carciofo sono in equilibrio tra loro; olio più amaro che piccante con sentori erbacei.