

GRAPPUDA ISTEA 28

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

Zona di provenienza: coltivata nella provincia di Forlì, nelle zone di Carpineta e Longiano, è conosciuta con il sinonimo di Grapudel.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: precoce e scalare

Produttività: media e costante

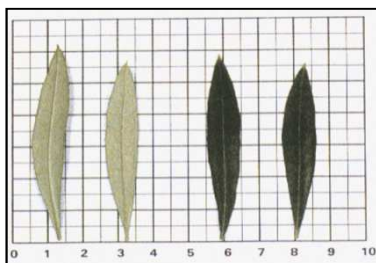
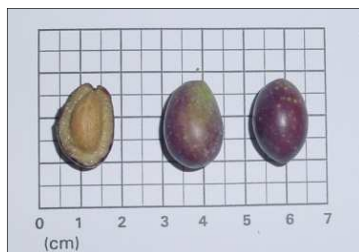
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: bassa

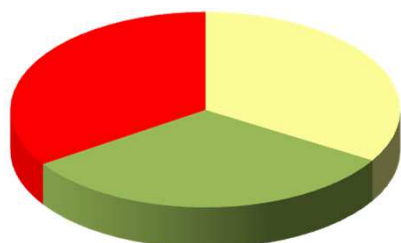
Drupa: dimensione media, forma ovoidale, con lenticelle grandi e evidenti.

Attitudine alla radicazione: media

Resa in olio: elevata



Sentori gustativi



■ Carciofo ■ Pomodoro ■ Mandorla ■ Vegetale

Sentori olfattivi



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Grappuda

Olio dolce con un fruttato verde di oliva di intensità media e lievi note erbacee. Al gusto, carciofo, mandorla e pomodoro si bilanciano. All'olfatto si distinguono prevalentemente sentori riconducibili alla mandorla fresca e al vegetale, accompagnati da sentori di pomodoro e carciofo.

