

# MONTEBUDELLO

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

**Zona di provenienza:** la pianta madre è stata reperita nella frazione di Montebudello nel di Valsamoggia in provincia di Bologna.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** precoce e contemporanea

**Produttività:** elevata

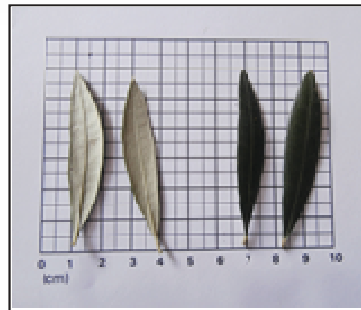
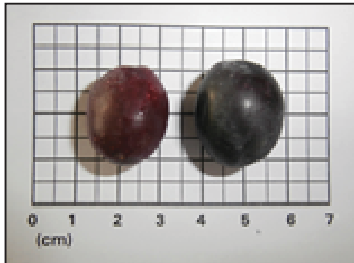
**Resistenza al freddo:** media

**Suscettibilità alla mosca:** bassa

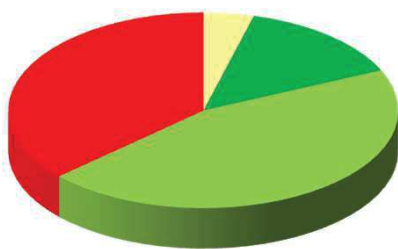
**Drupa:** dimensione media, ovoidale, asimmetrica, apice sub conico con lieve umbone, lenticelle scarse

**Attitudine alla radicazione:** media

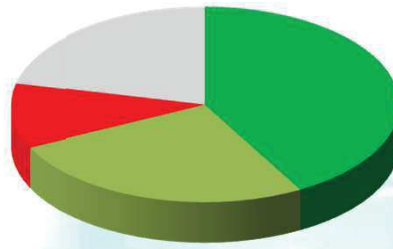
**Resa in olio:** bassa



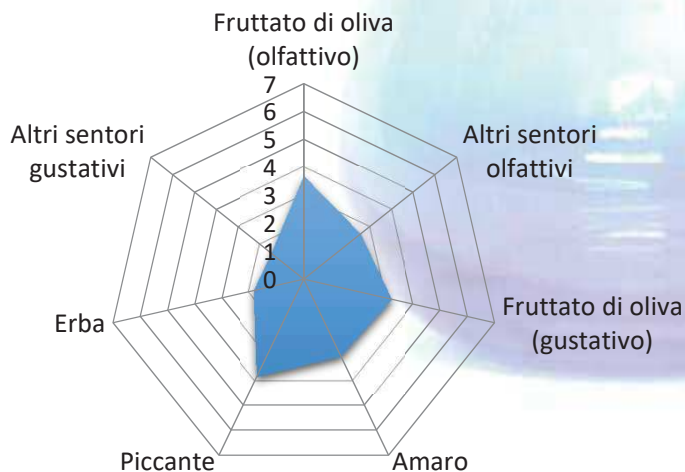
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Pomodoro ■ Vegetale ■ Mela



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montebudello

L'olio presenta un medio sentore di fruttato di oliva con note piccanti che prevalgono sull'amaro. È un olio caratterizzato da un profumo di vegetale accompagnato in misura minore da carciofo, mela e pomodoro. Al gusto si percepiscono nettamente i sentori di carciofo e pomodoro che prevalgono sul vegetale e sulla mandorla.