

MONTECALVO 2

Costitutori: C.N.R IBIMET sede di Bologna

Zonadi provenienza: la pianta madre è stata reperita nella frazione di Montecalvo nel comune di Pianoro in provincia di Bologna.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: media e scalare

Produttività: media

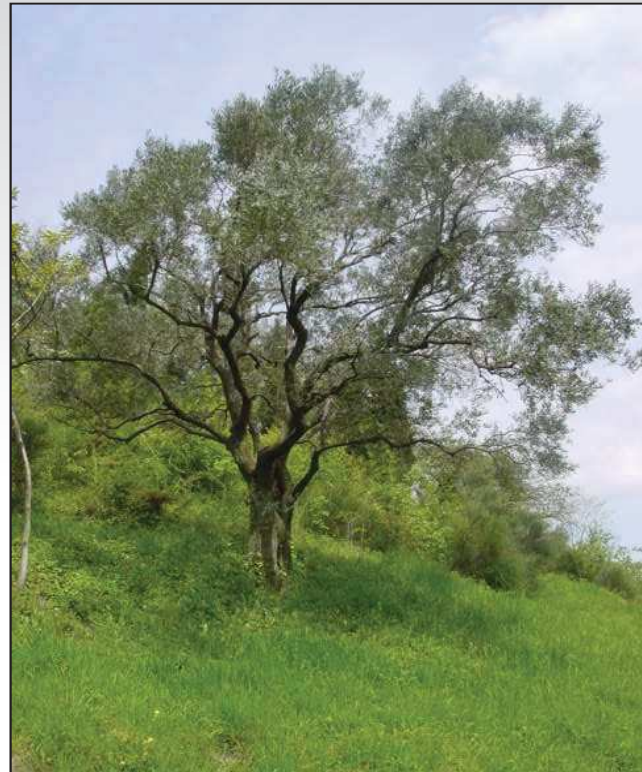
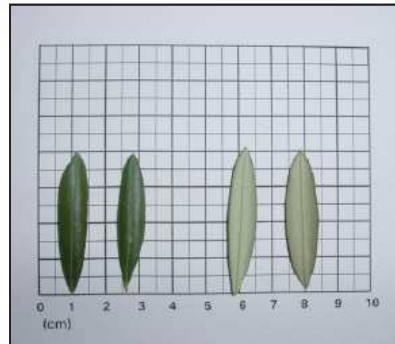
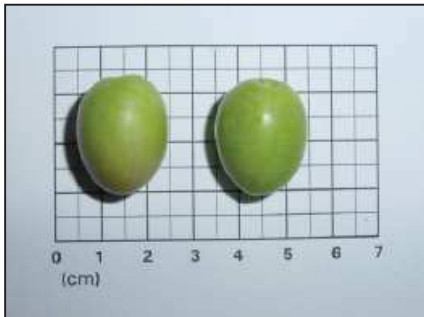
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

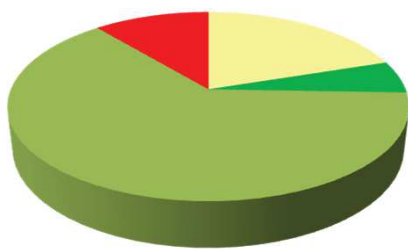
Drupa: dimensione media, ovoidale, leggermente asimmetrica, epicarpo liscio con lenticelle piccole

Attitudine alla radicazione: media

Resa in olio: media

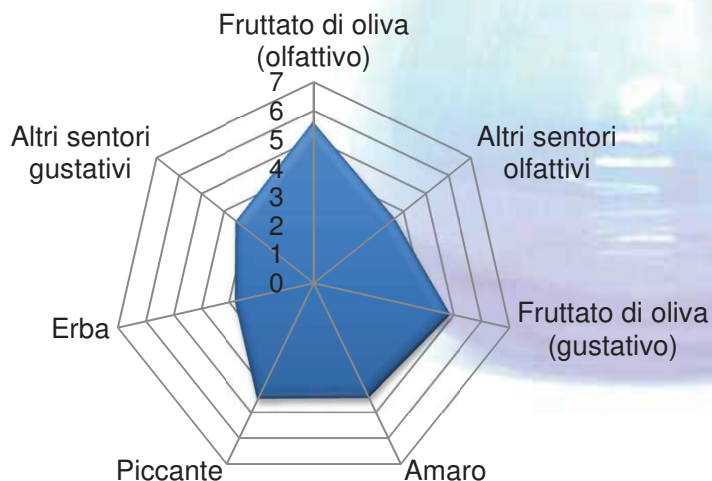
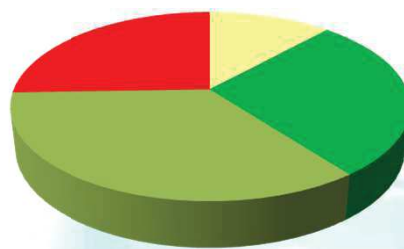


Sentori gustativi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro

Sentori olfattivi



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montecalvo 2

L'olio presenta un intenso sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; l'amaro e il piccante sono bilanciati e di media intensità. I sentori olfattivi caratterizzano l'olio con prevalenti note di carciofo accompagnate dai sentori di mandorla, vegetale e pomodoro; al gusto il sentore prevalente è quello di carciofo insieme a note di mandorla, pomodoro e vegetale.