

# MONTECALVO 3

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

**Zona di provenienza:** la pianta madre è stata reperita nella frazione di Montecalvo del comune di Pianoro in provincia di Bologna.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** tardiva e graduale

**Produttività:** media

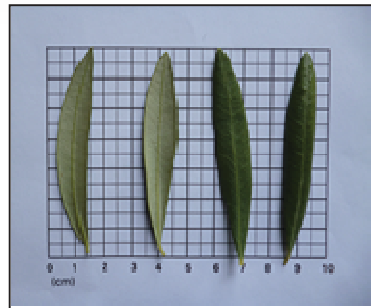
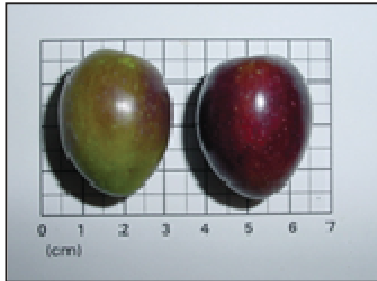
**Resistenza al freddo:** media

**Suscettibilità alla mosca:** bassa

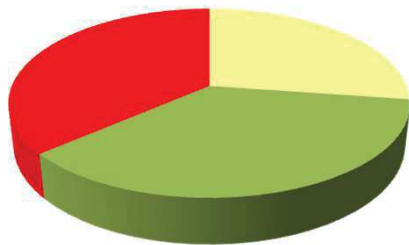
**Drupa:** dimensione media, ovoidale, simmetrica, epicarpo liscio con lenticelle piccole e numerose

**Attitudine alla radicazione:** bassa

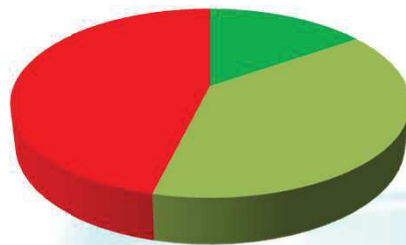
**Resa in olio:** media



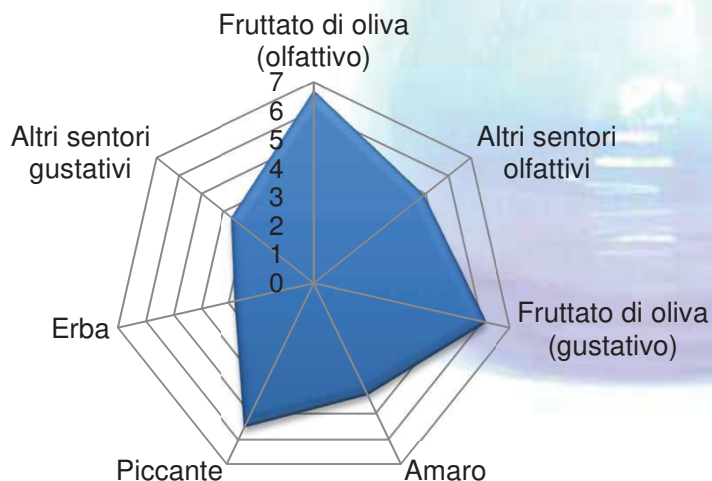
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montecalvo 3

Fruttato intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note piccanti prevalgono sull'amaro accompagnate da un forte sentore di erba tagliata. I sentori gradevoli sia al gusto che all'olfatto sono ascrivibili al pomodoro e al carciofo in buon equilibrio tra loro e, in misura minore al vegetale percepito all'olfatto e alla mandorla percepita al gusto.