

MONTECAPRA

Costitutori: C.N.R IBIMET sede di Bologna

Zona di provenienza: la pianta madre è stata reperita nella frazione di Monte Capra nel comune di Sasso Marconi (BO).

Caratteristiche agronomiche:

Maturazione: tardiva e graduale

Produttività: elevata

Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: media

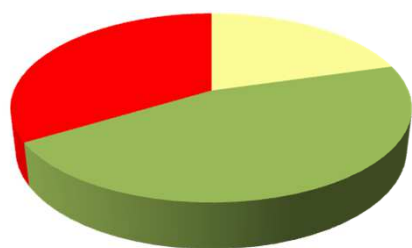
Drupa: dimensione grande, sferoidale, leggermente asimmetrica, umbone pronunciato, lenticelle evidenti

Attitudine alla radicazione: media

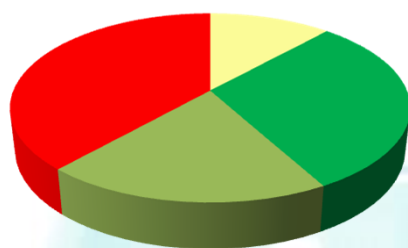
Resa in olio: media



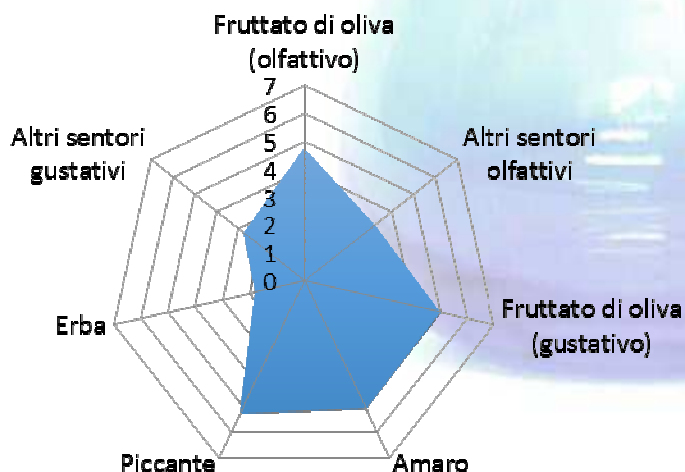
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Pomodoro ■ Vegetale ■ Carciofo



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montecapra

Fruttato medio-intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note di amaro e piccante sono in equilibrio tra loro accompagnate da lievi note erbacee. L'olio si distingue per l'intenso profumo composto dai sentori di pomodoro, carciofo, note vegetali e mandorla. Al gusto si ha una prevalenza della nota di carciofo sui sentori di pomodoro e mandorla.