

MONTELOCCO

Costitutori: CNR-IBIMET- Bologna, CRPV, UNIPR, UNICATT

Zona di provenienza: la pianta madre è stata recuperata all'interno di un podere in località Roncole di Quattro Castella in provincia di Reggio Emilia.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: elevata

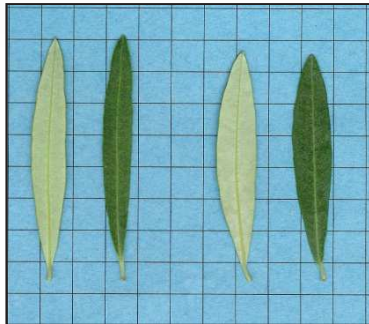
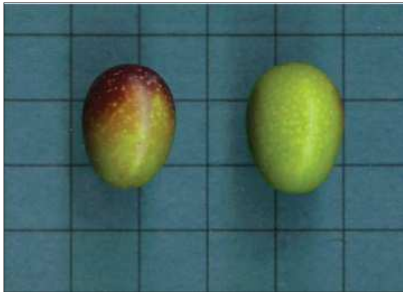
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

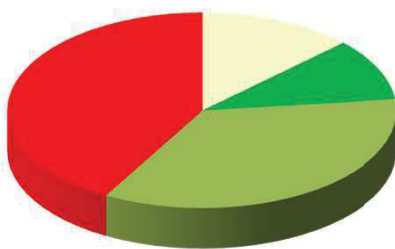
Drupa: dimensione media, ellittica, simmetrica, lenticelle piccole e numerose

Attitudine alla radicazione: media

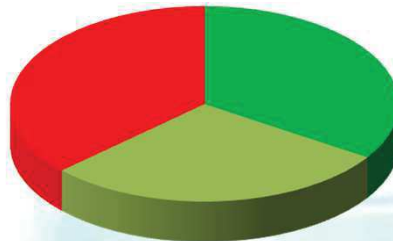
Resa in olio: elevata



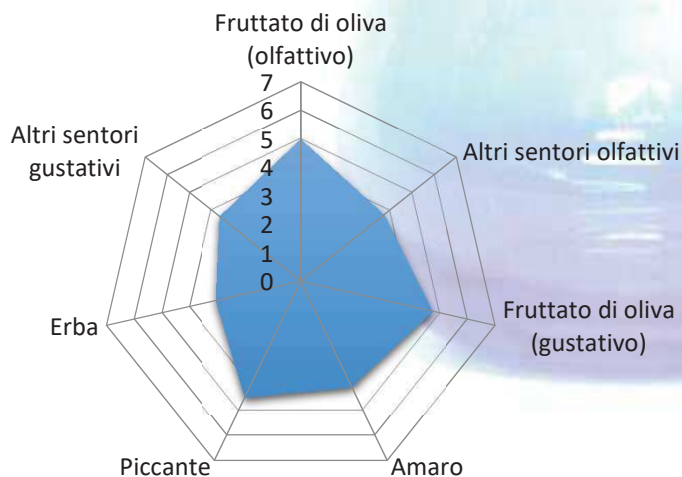
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Vegetale ■ Carciofo ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montelocco

L'olio monovarietale mostra un fruttato di oliva di intensità media sia all'olfatto sia al gusto, come gli attributi erbacei, l'amaro e il piccante. Il ricco profumo si compone da sentori di pomodoro, carciofo e vegetale. Al gusto si percepisce una prevalenza del pomodoro e carciofo sul vegetale e mandorla.