

MONTERICCO

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

Zona di provenienza: la pianta madre è stata reperita nel comune di Albinea in provincia di Reggio Emilia.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva

Produttività: elevata

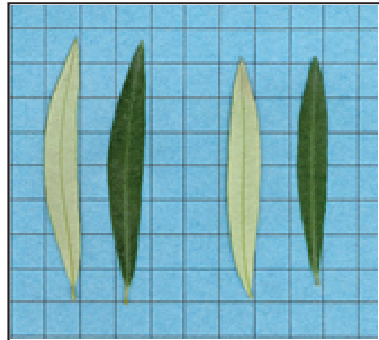
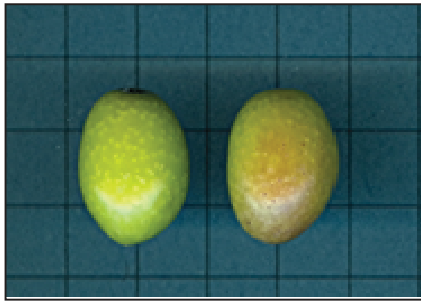
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: bassa

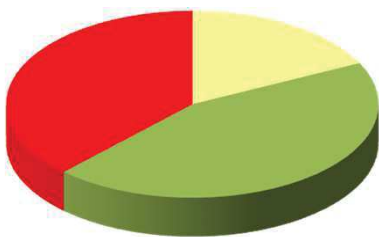
Drupa: dimensione media, ellittica, simmetrica, epicarpo presenta lenticelle numerose e piccole

Attitudine alla radicazione: media

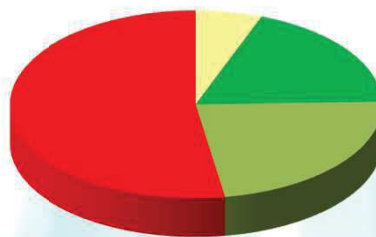
Resa in olio: elevata



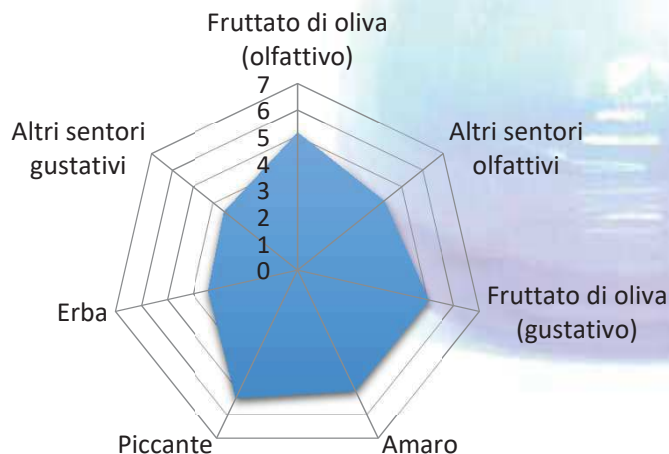
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Montericco

Olio che presenta un sentore medio-intenso di fruttato di oliva sia al gusto sia all'olfatto insieme a spiccate note di piccante ed amaro. Il ricco profumo si compone di una nota preponderante di pomodoro accompagnata dal profumo di carciofo, vegetale e mandorla. Il gusto presenta note equilibrate di carciofo, pomodoro e mandorla.