

MORAIOLO ISTEA 26

Costitutori: C.N.R. IBIMET Sede di Bologna

Zona di provenienza: cultivar di larga diffusione in Italia e in altri Paesi del bacino del Mediterraneo. In Italia è coltivata prevalentemente in Abruzzo, Toscana e Umbria. E' conosciuta in Emilia-Romagna con i sinonimi di Prugnolo, Brugnola e Morello.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: precoce e contemporanea

Produttività: elevata e costante

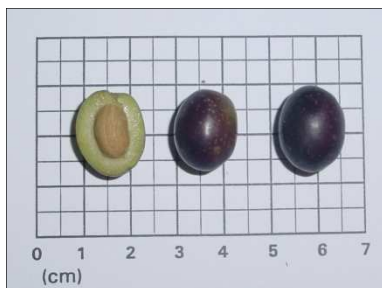
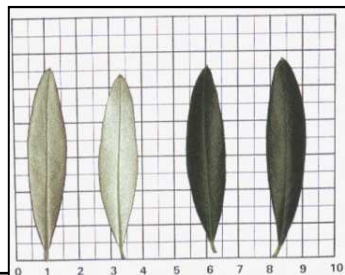
Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: bassa

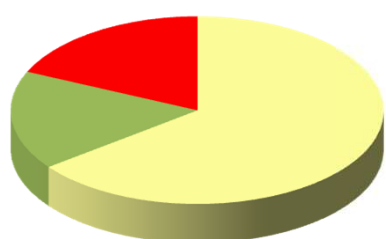
Drupa: dimensione media, forma sferoidale, leggermente asimmetrica, pruinosa con lenticelle evidenti e numerose

Attitudine alla radicazione: media

Resa in olio: elevata



Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro

Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Moraiolo

Olio in cui i sentori di fruttato di oliva, amaro, piccante sono in equilibrio. I sentori gradevoli che si percepiscono al gusto, sono di mandorla, carciofo e pomodoro, all'olfatto il ricco profumo si compone dai sentori di mandorla fresca, vegetale e pomodoro.

