

# NOSTRANA DI BRISIGHELLA ISTEA 38

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

**Zona di provenienza:** cultivar diffusa prevalentemente nella valle del Senio e del Lamone sia in impianti secolari che in nuovi oliveti specializzati. La sua diffusione sta avendo luogo anche in diversi territori della provincia di Bologna.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** tardiva e scalare

**Produttività:** media

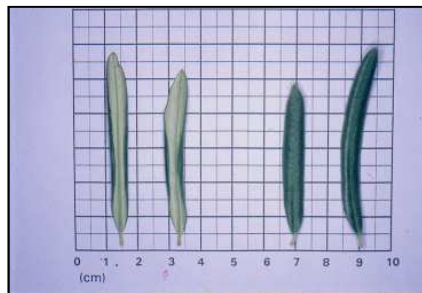
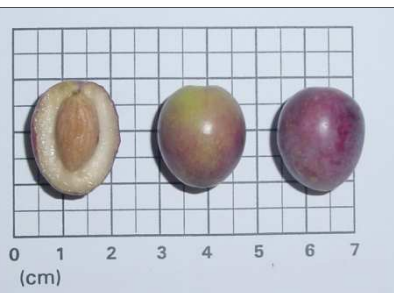
**Resistenza al freddo:** elevata

**Suscettibilità alla mosca:** media

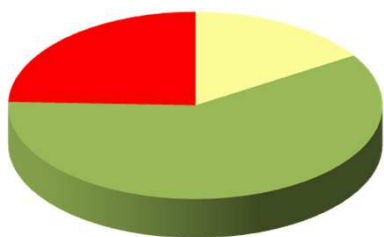
**Drupa:** dimensione grande, ovoidale, presenza di umbone, leggermente asimmetrica

**Attitudine alla radicazione:** media

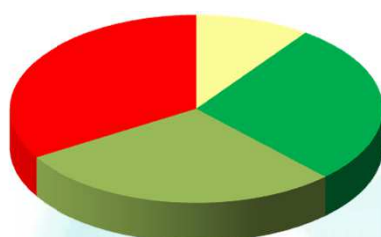
**Resa in olio:** elevata



Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Nostrana di Brisighella

Olio caratterizzato da profumi di pomodoro, vegetale, carciofo e mandorla. Il fruttato di oliva è percepito mediamente sia all'olfatto che al gusto. Al palato i sentori di amaro e piccante ed erbaceo sono mediamente percepiti ed emergono attributi riconducibili a carciofo, pomodoro e mandorla fresca.