

# OLIVETO

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

**Zona di provenienza:** la pianta madre è stata reperita nella frazione di Oliveto nel comune di Valsamoggia in provincia di Bologna.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** media e contemporanea

**Produttività:** elevata

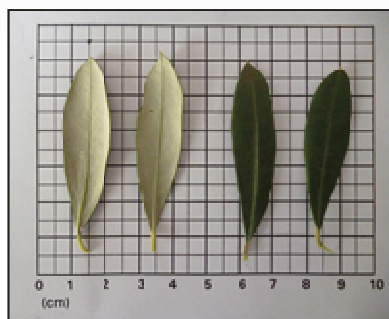
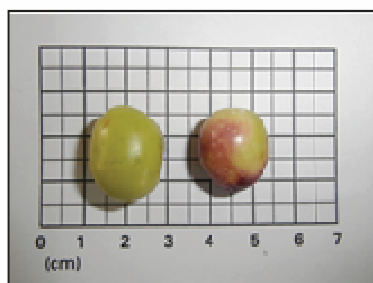
**Resistenza al freddo:** elevata

**Suscettibilità alla mosca:** bassa

**Drupa:** dimensione media, ovoidale, leggermente asimmetrica, lenticelle evidenti e poco numerose

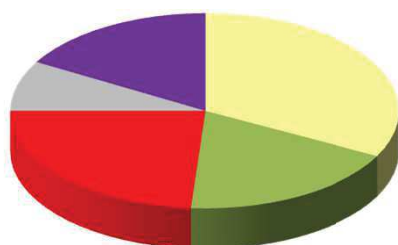
**Attitudine alla radicazione:** media

**Resa in olio:** media

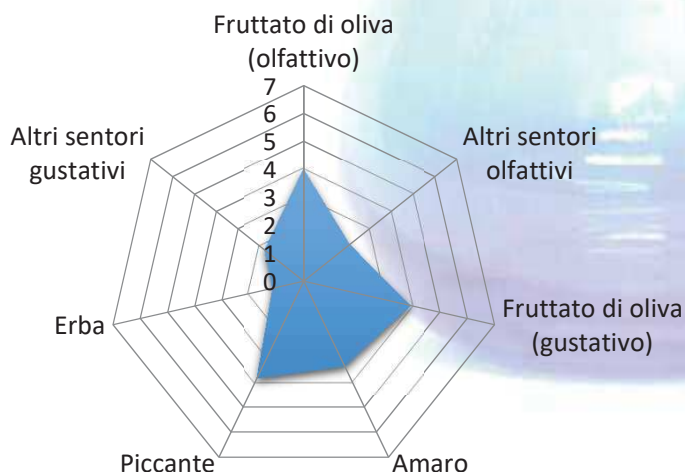


Sentori gustativi

Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Mela ■ Vegetale ■ Pomodoro ■ Frutti di bosco



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Oliveto

L'olio presenta un leggero sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto con lievi note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. Olio è caratterizzato da un profumo composto da mandorla, frutti di bosco, pomodoro, carciofo e vegetale; al gusto permangono i sentori percepiti all'olfatto dove il sentore di mela prende il posto del vegetale.