

# ORFANA ISTEA 1

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

**Zona di provenienza:** cultivar diffusa nel territorio di Brisighella (RA), in prevalenza nel versante sud del Monte di Rontana. Il suo nome risale al fatto che veniva definita «orfana di olio» per la sua natura a duplice attitudine.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** media e contemporanea

**Produttività:** media

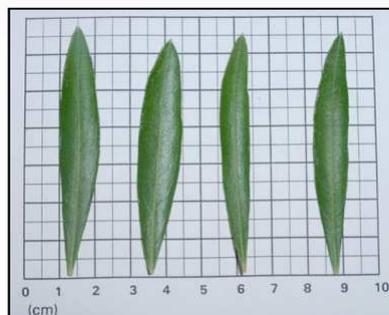
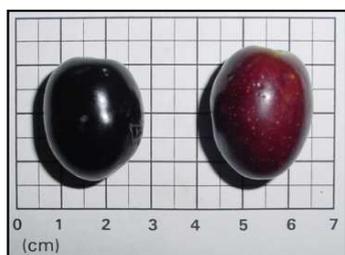
**Resistenza al freddo:** elevata

**Suscettibilità alla mosca:** elevata

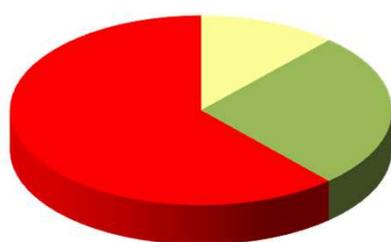
**Drupa:** dimensione molto grande, ovale, leggermente asimmetrica, lenticelle numerose

**Attitudine alla radicazione:** elevata

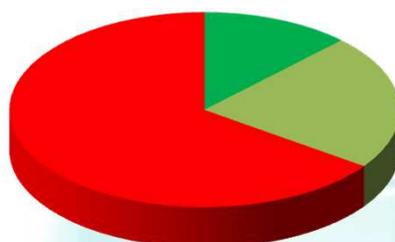
**Resa in olio:** bassa



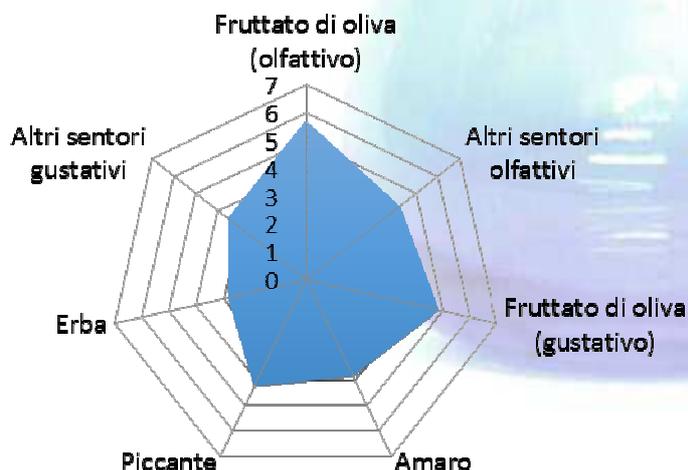
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Pomodoro ■ Vegetale ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Orfana

L'olio di Orfana si caratterizza per un fruttato di oliva intenso, percepito soprattutto a livello olfattivo, al gusto l'amaro e il piccante sono percepiti con media intensità, prevalgono sentori di pomodoro sul carciofo e mandorla. All'olfatto l'intenso profumo di fruttato di oliva si accompagna al pomodoro che spicca sui sentori di vegetale e carciofo.