

CORREGGIOLO PENNITA

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

Zona di provenienza: la cultivar prende il nome dalla Tenuta Pennita situata a Terra del Sole in provincia di Forlì-Cesena, in cui è stata reperita la pianta madre.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: precoce, scalare

Produttività: media

Resistenza al freddo: media

Suscettibilità alla mosca: bassa

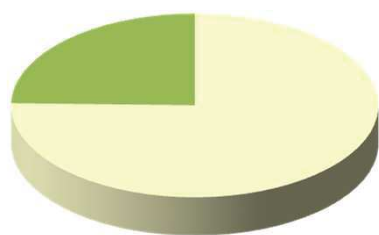
Drupa: dimensione media, forma ellissoidale, simmetrica, lenticelle poco evidenti

Attitudine alla radicazione: elevata

Resa in olio: elevata

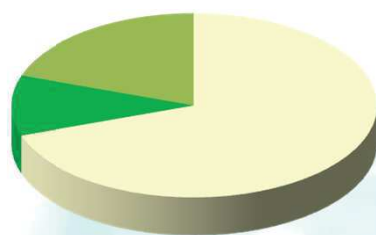


Sentori gustativi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Mandorla ■ Vegetale ■ Carciofo

Sentori olfattivi



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Correggiolo Pennita

Olio dal fruttato medio in cui il piccante prevale sull'amaro, caratterizzato da intensi sentori erbacei e note gradevoli riconducibili a mandorla e carciofo. Anche all'olfatto prevale il profumo di mandorla, accompagnato da sentori di carciofo e vegetale.

