

QUARANTOLETO

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

Zona di provenienza: la pianta madre è stata ritrovata all'interno di una fitta boscaglia nel territorio di Dovadola (FC), più precisamente in un podere riconosciuto storicamente con il nome "Quarantoleto" dal quale ha preso il nome.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: elevata

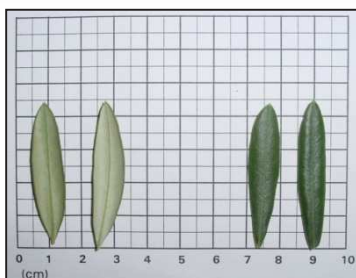
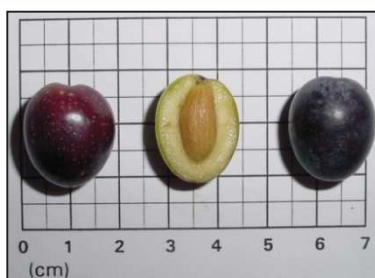
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

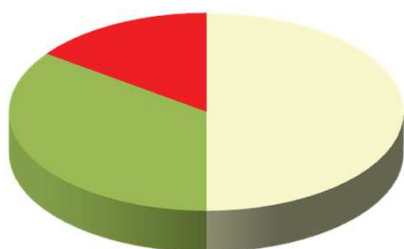
Drupa: dimensione grande, ovoidale, asimmetrica, lenticelle evidenti

Attitudine alla radicazione: elevata

Resa in olio: media



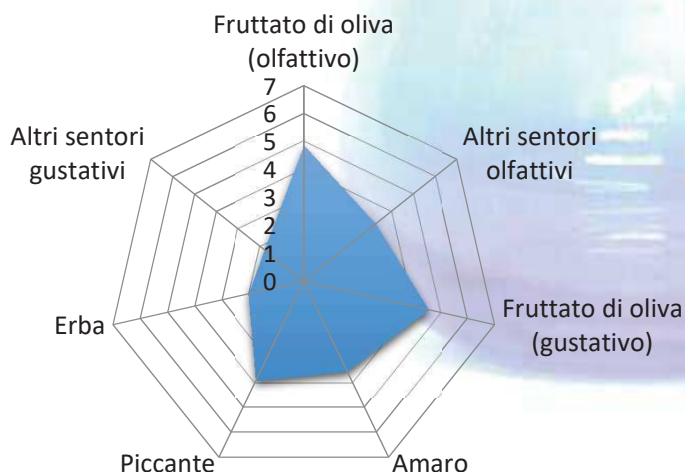
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Quarantoleto

L'olio si caratterizza per un fruttato medio sia al gusto sia all'olfatto, per medie intensità di amaro e piccante e per leggeri sentori di erba. Al naso si percepiscono note di mandorla, vegetale, carciofo e pomodoro in equilibrio tra loro; in bocca il sentore di mandorla è prevalente sui sentori di carciofo e pomodoro.