

ROSSINA ISTEA 5

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

Zona di provenienza: coltivata nelle valli del Conca e del Marecchia, nelle Marche è conosciuta con il sinonimo di Sarganella.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: elevata

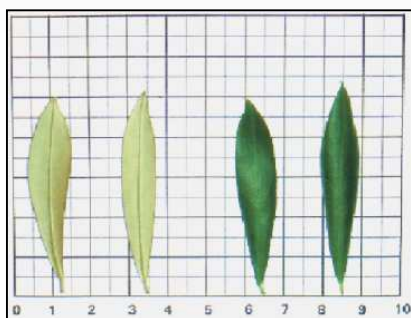
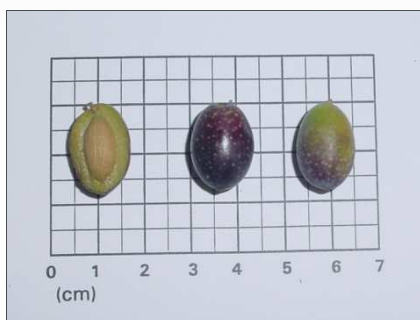
Resistenza al freddo: bassa

Suscettibilità alla mosca: bassa

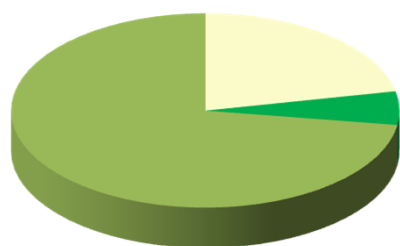
Drupa: dimensione piccola, ellissoidale, lenticelle piccole, numerose e molto evidenti

Attitudine alla radicazione: media

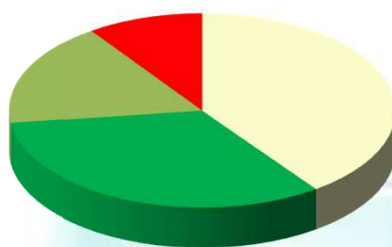
Resa in olio: media



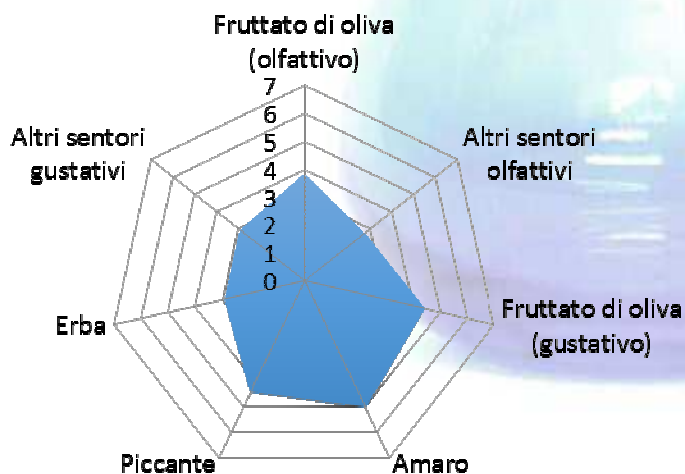
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Mandorla ■ Carciofo ■ Vegetale ■ Pomodoro



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Rossina

Olio caratterizzato da fruttato di oliva medio, l'amaro viene percepito con intensità media e prevale sul piccante. Le note riconducibili a mandorla, carciofo, vegetale e pomodoro sono lievemente percepiti all'olfatto; al gusto prevale il sentore di carciofo sulla mandorla e vegetale.