

# SELVATICO ISTEA 27

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

**Zona di provenienza:** cultivar diffusa principalmente nella provincia di Forlì-Cesena, è coltivata in impianti secolari, ma anche in nuovi oliveti specializzati.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** tardiva e scalare

**Produttività:** media

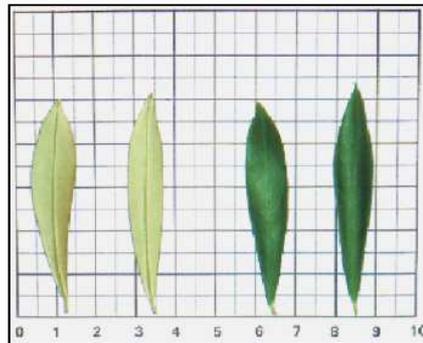
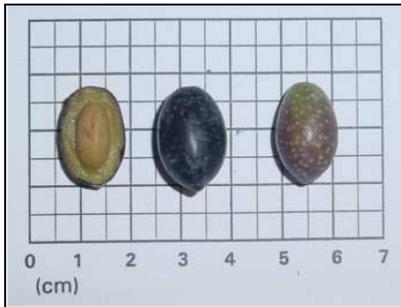
**Resistenza al freddo:** media

**Suscettibilità alla mosca:** media

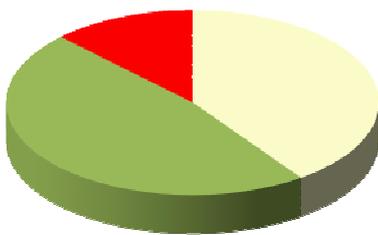
**Drupa:** dimensione piccola, ellissoidale, leggermente asimmetrica, lenticelle piccole, numerose e molto evidenti

**Attitudine alla radicazione:** media

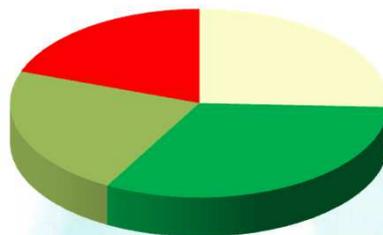
**Resa in olio:** media



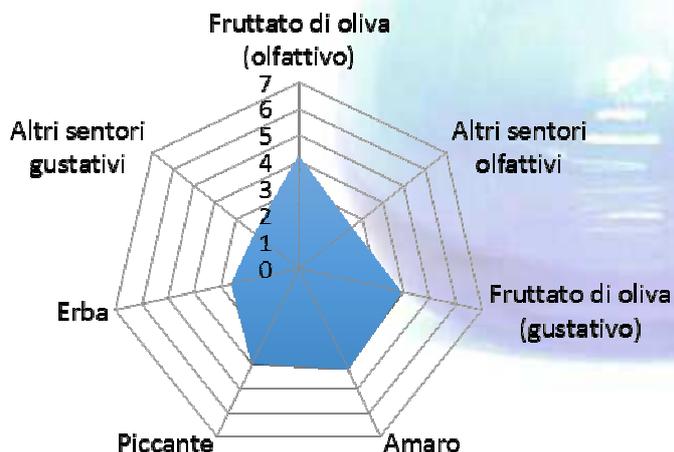
Sentori gustativi



Sentori olfativi



■ Mandorla ■ Cardofo ■ Mandorla ■ Vegetale ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Selvatico

L'erbaceo, l'amaro e il piccante caratterizzano questo olio, in cui il fruttato di oliva presenta una media intensità al gusto, accompagnato da sentori di mandorla, carciofo e pomodoro. All'olfatto ai sentori percepiti al gusto si aggiungono note di vegetale.