

# LECCINO ISTEA 30

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

**Zona di provenienza:** è coltivato in tutte le zone olivicole italiane e nei principali areali del mondo. In Emilia-Romagna è presente in tutto il territorio olivicolo.

## Caratteristiche agronomiche

**Maturazione:** precoce e contemporanea

**Produttività:** media.

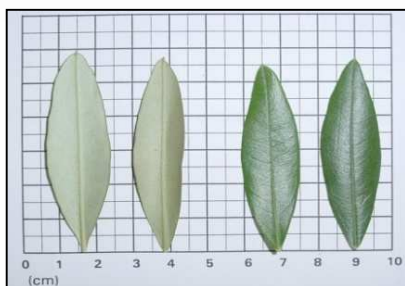
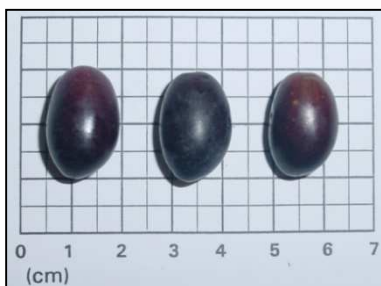
**Resistenza al freddo:** media

**Suscettibilità alla mosca:** media

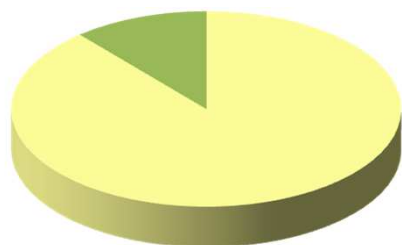
**Drupa:** dimensione media, forma ellissoidale, leggermente asimmetrica

**Attitudine alla radicazione:** media

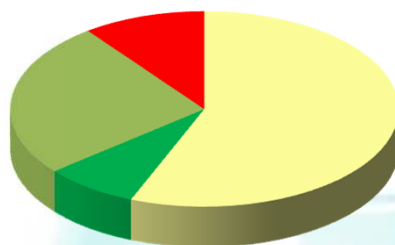
**Resa in olio:** elevata



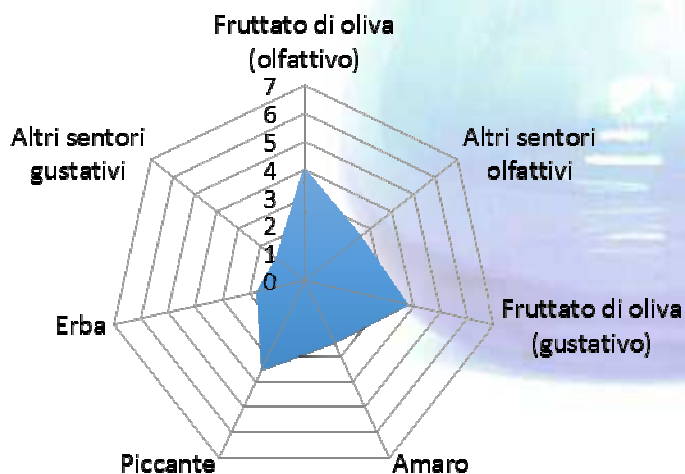
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Carciofo ■ Mandorla ■ Vegetale ■ Pomodoro



## Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Leccino

Olio dolce caratterizzato al gusto e all'olfatto da un fruttato verde di oliva di intensità media. Tra gli altri sentori gustativi si percepisce prevalentemente il sentore di mandorla accompagnato dal lieve sentore di carciofo. Al profumo si riscontrano nette note di mandorla e carciofo che prevalgono sul pomodoro e vegetale.