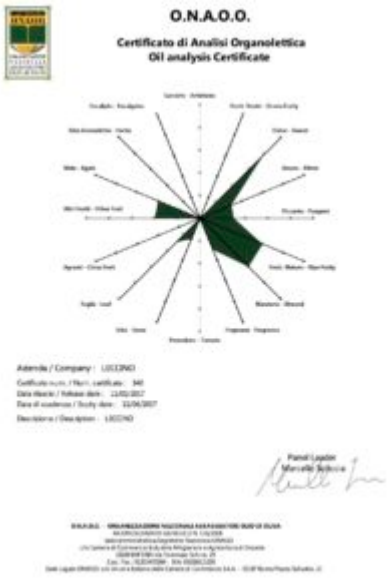
CULTIVAR - 13 GENNAIO 2017

Leccino: l'oro verde dell'Abruzzo

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la cultivar abruzzese **LECCINO.**

La Pianta risulta di taglia medio grande, il frutto è di media dimensione (2-2,5 gr), la cultivar è presente in Abruzzo e in diverse regione del Centro Italia, diffusa anche in molte zone extra mediterranee. Entra in produzione abbastanza precocemente, le drupe hanno una bassa resistenza al distacco.

Autoincompatibile, come impollinatori sono stati segnalati: "Moraiolo", "Pendolino", "Maurino", "Frantoio", "Morchiaio" e altre cultivar minori. La produttività della cultivar è abbastanza costante e la resa in olio non risulta molto elevata (18-22%) La cultivar ha una particolare tolleranza al freddo, all'occhio di pavone, agli sbalzi termici, ai venti e alle nebbie. In relazione del grado di maturazione può presentare diverse caratteristiche organolettiche, da olive invaiate si ottengono oli con note di fruttato medio, con piacevole retrogusto di mandorla e mela. Utilizzata spesso come monocultivar, in molte aree del Centro Italia è diffuso l'utilizzo in blend con altre cultivar come Frantoio e Moraiolo.


O.N.A.O.O.
Certificato di Analisi Organolettica
Oil analysis Certificate