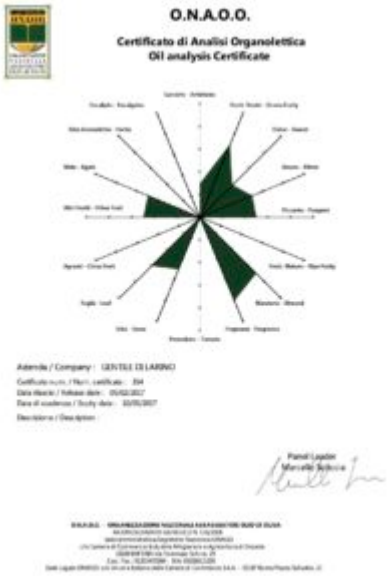
CULTIVAR - 10 FEBBRAIO 2017

Alla scoperta della cultivar Gentile di Larino

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la cultivar **GENTILE DI LARINO (MOLISE)**


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

La cultivar Gentile di Larino, rappresenta un terzo dell'olivicoltura in Molise, la pianta ha origini antichissime, ha una produttività abbastanza elevata e le olive, destinate in maggioranza alla produzione di olio, hanno una resa in olio discreta (circa il 20%) La Gentile di Larino, insieme ad altre cultivar locali, fa parte delle varietà previste del disciplinare "Dop Molise". L'olio ha un colore verde con riflessi gialli, il fruttato di oliva è netto a livello olfattivo ma non intenso, al fruttato di oliva si accompagnano piacevoli sentori di mandorla verde e carciofo, amaro e piccante risultano di media intensità, olio equilibrato ed armonico e ricco di profumi.