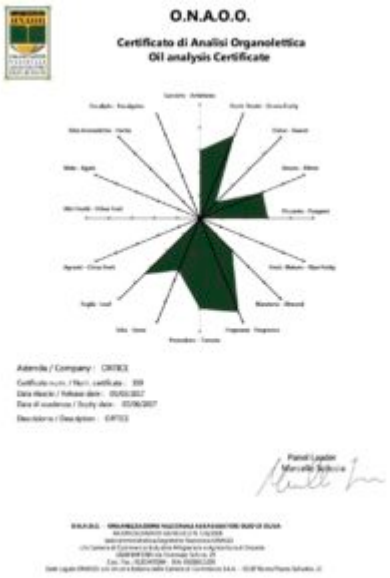
CULTIVAR - 14 MARZO 2017

Viaggio in Campania alla scoperta della cultivar Ortice

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la cultivar **ORTICE (CAMPANIA)**

Chiamata anche olivona e' presente in diverse aree della Campania, il suo areale tipico è la provincia di Benevento. Cultivar a duplice attitudine, ultimamente il destino è principalmente per la produzione di olio, vista la grande richiesta sul mercato di questo prodotto. La resa in olio è tra il 15/18 %. La pianta di media vigoria, risulta sensibile alla rogna è all' occhio di pavone, resistente al freddo ben si è adattata nelle colline Beneventane. L'olio che si estrae da queste olive è caratterizzato da sensazioni di fruttato di medio /alta intensità, sensazioni vegetali intense e note aromatiche accentuate. Oltre al sentore di foglia di ulivo e di erba fresca, spicca la nota di foglia di pomodoro intensa e persistente. Amaro e piccante decisi ma che ben si uniscono a tutte le note aromatiche.


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