



Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi

OLIO MONOVARIETALE

cv. LECCINO



Descrizione del profilo organolettico

Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, un livello medio-leggero di amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.

ORIGINE

Origine imprecisata. E' presente in tutte le zone italiane di coltivazione dell'olivo.

CARATTERI AGRONOMICI

Produttività elevata e costante anche se autocompatibile si avvantaggia degli impollinatori;
buona resistenza alle minime termiche;
poco sensibile agli attacchi di rogna e all'occhio di pavone;
predilige terreni sciolti, non troppo fertili;
più sensibile della Casaliva alla siccità

ALBERO

VIGORIA: elevata
PORTAMENTO: semipendulo
CHIOMA: espansa e folta

FOGLIA ADULTA

FORMA: ellittica
CURVATURA: piana
SUPERFICIE: piatta
DIMENSIONE: media
ANGOLO APICALE: aperto
ANGOLO BASALE: aperto
POSIZIONE LARGHEZZA MAX: centrale
COLORE PAGINA SUPERIORE: verde - grigio
COLORE PAGINA INFERIORE: grigio - verde



FRUTTO

COLORE: nero
INVAIATURA: precoce e contemporanea





FORMA: ovoidale allungata

SIMMETRIA: simmetrico o poco asimmetrico

DIMENSIONE: media

APICE: arrotondato

BASE: appiattita

INFIORESCENZA

STRUTTURA: corta e mediamente rada

FORMA: paniculata e spiciforme

