



Cultivar Roggianella

La Roggianella è delle cultivar di ulivo calabrese, tra le più diffuse, per l'alta adattabilità, molto resistente ai più comuni parassiti degli ulivi, l'autoimpollinazione e la qualità dell'olio prodotto; è nota anche con la denominazione di Amaro, Gaetana, Rotondella, Roggianese, Spezzanota, Tondina e Vernile.

Albero

Pianta di bassa vigoria con portamento espanso. Foglia lanceolata, piccola, di colore verde chiaro.

Frutto

Di forma sferica, calibro medio/grosso (3,5 - 4,5 gr.). A completa maturazione è di colore nero. È destinato alla produzione di olio. La produttività è buona. La resa in olio è del 10% se raccolta ad inizio invaiatura.

Caratteri agronomici

Cultivar autofertile. Resistente all'occhio di pavone, alla rogna e alla mosca.

Considerazioni

Cultivar di elevata rusticità con fruttificazione abbondante e costante. L'olio è di buona qualità.

Ha una maturazione tardiva, con una produzione abbondante di frutti ed una media resa di produzione di olio, che raccolta ad ottobre oscilla tra i 10/12 kg di olio per 100 kg di olive.

Oltre che come cultivar da frantoio, trova impiego nella produzione delle Olive Schiacciate Sott'olio.

Profilo sensoriale caratteristico della varietà Roggianella.

Fruttato di oliva verde di media intensità, con sensazioni leggere di mandorla, erba fresca e carciofo.

Sensazioni gustative equilibrate, con amaro e piccante di media intensità, decisi e persistenti, con sensazioni prevalenti di mandorla fresca e frutti di bosco.