



Alla scoperta della cultivar Coratina

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la  cultivar CORATINA (PUGLIA)

Pianta che ben si adatta ai diversi ambienti olivicoli, motivo per cui la cultivar è presente in diverse aree del mondo. È molto precoce nell'entrata in produzione e la maturazione risulta a scalare. La produttività è elevata e costante, molto diffusa in tutto il Nord Barese e in altre zone della Puglia. Si è diffusa inoltre in diverse aree extra mediterranee, Sud America, California, Australia.

 Ricercata oltre che per la commercializzazione in monocultivar, soprattutto nei blend per le sue caratteristiche organolettiche. La resa in olio è alta, mediamente 20-25% di olio nella drupa. L'olio che si ottiene da olive inavaiate è un olio dalla grande personalità, con sensazioni di fruttato di oliva medio intense, retrogusto di mandorla fresca e note vegetali marcate, risulta un olio molto amaro e piccante, ma essendo un olio ricco di sensazioni vegetali e con fruttato intenso amaro e piccante mantengono un equilibrio piacevole all'olio. L'olio ottenuto dalla cultivar Coratina, risulta uno dei più ricchi di polifenoli totali e di conseguenza di antiossidanti naturali.