

SOCIETÀ AGRICOLA S.S.



Angelo Vivai

Catalogo

PIANTE da FRUTTO in VASO





Catalogo
PIANTE
da FRUTTO
in VASO

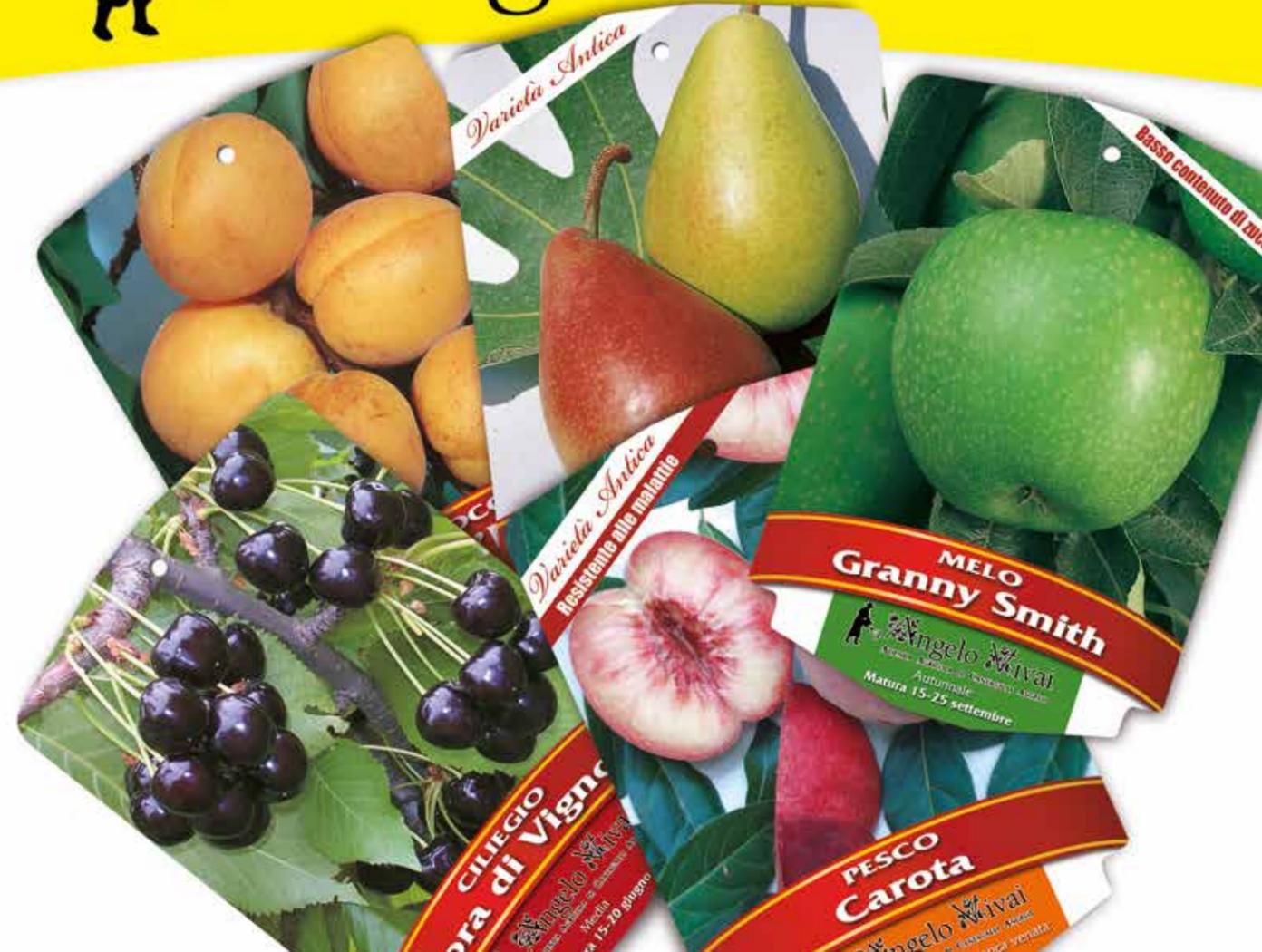


Angelo Vivai

SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
Angelo Vivai

Sede Legale: Via Mazzini, 33 - 40055 Castenaso (BO)
P. IVA e Cod. Fisc.: 03636141206 - R.E.A.: BO 534754
Cod. Prod. Serv. Fitosan. Reg. Emilia Romagna n, n: BO/08/4310

Vivaio e Sede Operativa: Via Russo, 1 - 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Uff. 051 460105 - Fax 051 464131 - Cell. 347 9033003
E-mail: info@angelovivai.it
Sito web: www.angelovivai.it



Siamo lieti di presentare all'affezionata clientela il catalogo illustrato delle PIANTE da FRUTTO in VASO, per soddisfare le esigenze dei Garden Center, Rivenditori, Grossisti e Grande Distribuzione.

Tutti i nostri prodotti, sia destinati all'hobbismo che alla frutticoltura specializzata, seguono dei canoni di produzione particolarmente scrupolosi, nel rispetto delle normative fitosanitarie vigenti e sotto il controllo del Servizio Fi-

tosanitario Regione Emilia Romagna che certifica lo stato sanitario delle colture.

La nostra azienda associata al centro di premoltiplicazione C.A.V., certificata UNI 10939 ha aderito al sistema di tracciabilità e rintracciabilità di filiera a completamento e garanzia del settore agroalimentare di cui siamo parte integrante.

La nostra azienda è riconosciuta come centro di moltiplicazione, quindi dotata di campi di piante madri Virus Esenti per la produzione di astoni certificati. Campi di piante madri C.A.C. (Conformità Agricola Comunitaria) che consentono la produzione di astoni certificati Bollino Blu, come da accordo sottoscritto fra il C.R.P.V. che garantisce le associazioni dei produttori per questa categoria. L'Osservatorio per le Malattie delle Piante supervisiona ed avalla la certificazione previa verifica del rispetto degli accordi e adempimenti sottoscritti. Le gemme prelevate dai campi di piante madri ci consentono la produzione di astoni certificati sanitarimente e geneticamente, per la frutticoltura specializzata a cui vengono forniti a radice nuda; per l'hobbismo vengono preparati in vaso per consentire la vendita e assoluta garanzia di attecchimento per tutto l'arco dell'anno.



Tale autonomia ci consente di proporre tutte le specie di frutti con una vasta gamma varietale sia tradizionali, che antichi ed esotici; oltre a frutti da bacche e viti varietà da tavola.

Inoltre proponiamo una nutrita gamma varietale di rosai, comprendenti svariate tipologie

tra cui: Ibride di Thea, Polyanthe, Lillipuziane, Coprisuolo, Botaniche, Rampicanti e ad Alberetto; con varietà di collezione e varietà brevettate grazie ai contatti con breeders Europei di fama.

Il tutto può essere consegnato su camion completi o spedizioni parziali per corriere.

Contattateci e saremo lieti di consigliarvi per una scelta mirata nei Vostri acquisti o meglio una Vostra visita sarà sempre gradita ed opportuna per visionare le nostre produzioni.

Cantagalli Angelo

ASTONI IN ZOLLA ECO, POTATI, PRONTI DA PIANTARE



ACTINIDIA



ARGUTA

Precoce
Matura: fine estate



HAYWARD

Mediamente precoce
Matura: inizio novembre



IMPOLLINATORE



POLPA GIALLA

AGRUMI



CLEMENTINO

Maturazione:
novembre



KUMQUAT

Maturazione:
fine autunno



LIMONE

Maturazione:
scaglionata durante l'anno



MANDARINO

Maturazione:
fine autunno



MANO DI BUDDHA

Maturazione:
da ottobre a dicembre



POMPELMO

Maturazione:
fine autunno



ARANCIO

Maturazione:
fine autunno



CEDRO

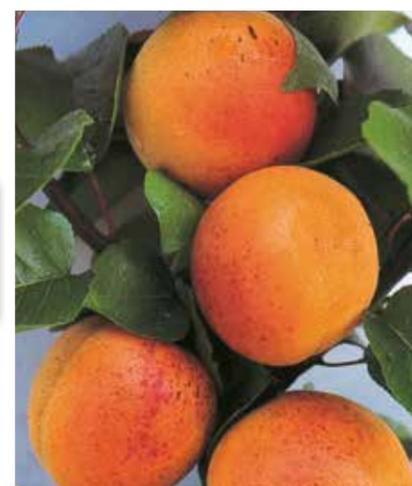
Maturazione:
fine autunno



CHINOTTO

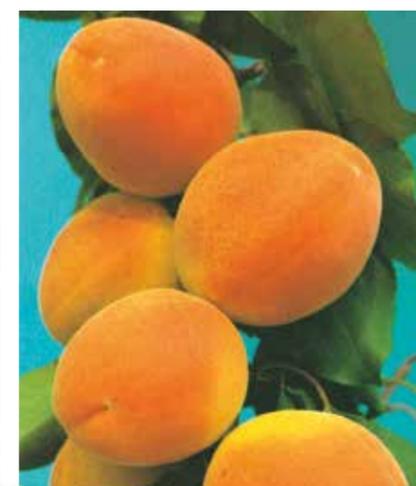
Maturazione:
da settembre a dicembre

ALBICOCCHI



ANTONIO ERRANI

Precoce
Matura: 25-30 giugno



BELLA D'IMOLA

Precoce
Matura: 1-5 luglio



BERGERON

Tardiva
Matura: 10-20 luglio



CARMEN TOP®

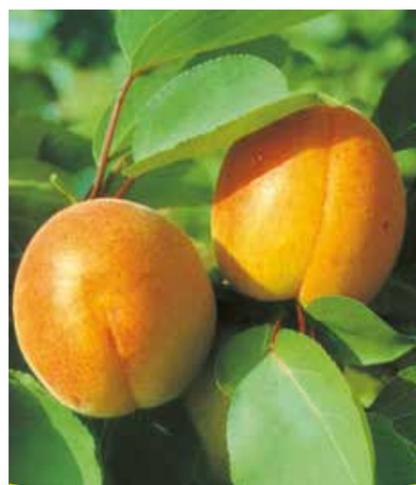
Precoce
Matura: 15-20 giugno

NOVITÀ



DULCINEA

Tardiva
Matura: 20-25 luglio



GOLDRICH (Sungiant)

Media
Matura: 1-5 luglio



MARIETTA®

Tardiva
Matura: 10-15 luglio

NOVITÀ

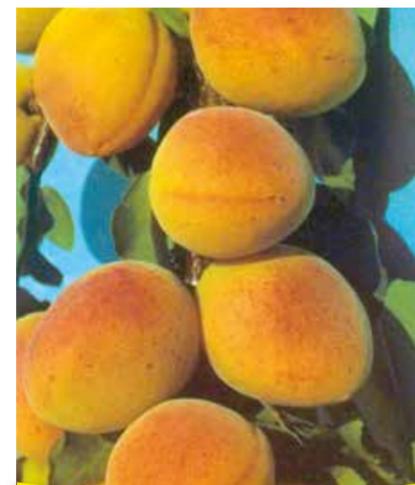


Resistente alla monilia

NINFA

Precoce
Matura: 10-15 giugno

NOVITÀ



REALE D'IMOLA

Tardiva
Matura: 8-15 luglio



S. CASTRESE

Tardiva
Matura: 5-10 luglio



TYRINTHOS

Precoce
Matura: 10-15 giugno



VITILLO

Media
Matura: 18-25 giugno



ALBICOCCHI
varietà antiche



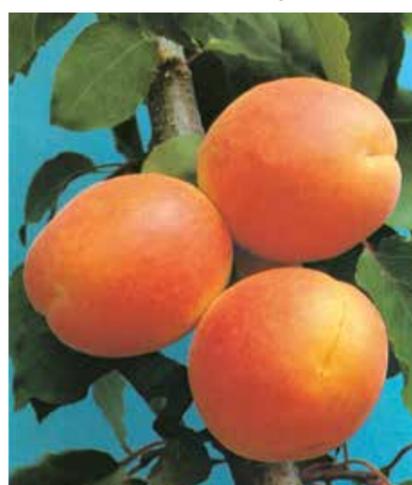
S. FRANCESCO

Tardiva
Matura: 10-15 luglio



PALUMMELLA

Media
Matura: 5-15 luglio



PORTICI 6

Tardiva
Matura: 10-15 luglio



PRECOCISSIMO

Molto precoce
Matura: 25-30 maggio

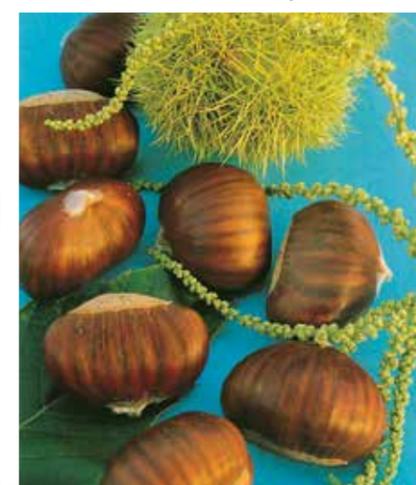


CASTAGNI



B. DE BETIZAK

Castanea eurogiapponese
d'innesto



MARRONE BUONO

Castanea sativa d'innesto
Castel del Rio - Marradi

CILIEGI



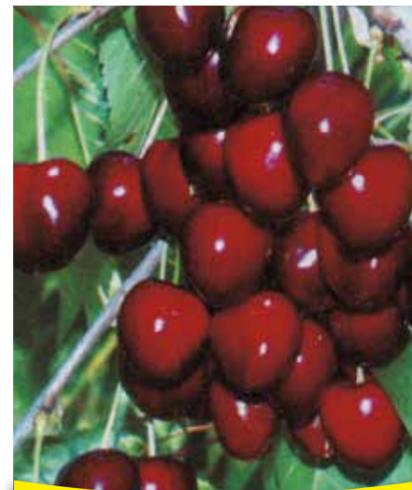
AMARENA

Tardiva
Matura: 10-15 giugno



B. BOURLAT

Precoce
Matura: 20-30 maggio



KORDIA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



LAPINS (autofertile)

Tardiva
Matura: 20-30 giugno



MARASCA (ciliegio acido)

Precoce
Matura: metà giugno



BIGARREAU MOREAU

Precoce
Matura: 25-30 maggio



CELESTE®

Precoce
Matura: 1-10 giugno



CORNETTA

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



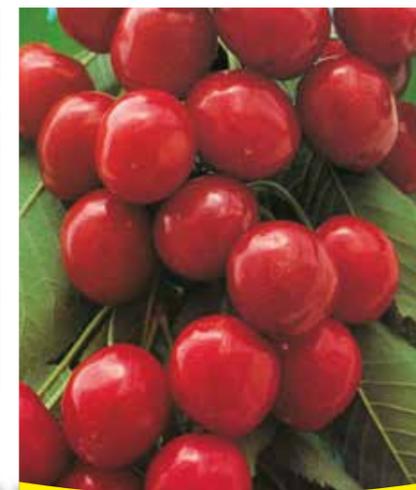
MORA DI VIGNOLA

Media
Matura: 12-20 giugno



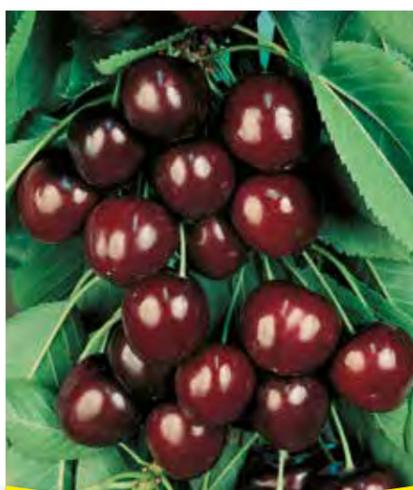
NAPOLEON

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



NEW STAR (autofertile)

Precoce
Matura: 10-20 giugno



DURONA DI VIGNOLA

Tardiva
Matura: 10-20 giugno



FERROVIA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



GIORGIA

Precoce
Matura: 20-25 maggio



REGINA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



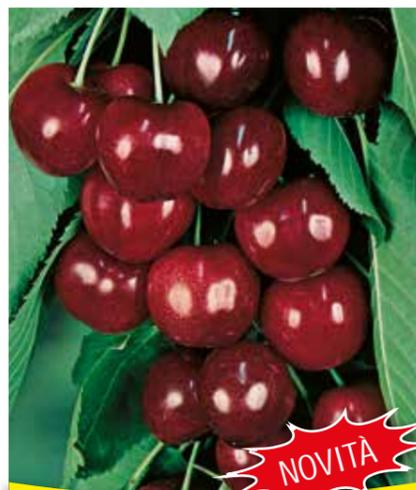
STELLA (autofertile)

Precoce
Matura: 1-10 giugno



SUNBURST (autofertile)

Precoce
Matura: 10-20 giugno



SWEET HEART® (autofertile)

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



VAN

Precoce
Matura: 10-20 giugno



BELLONE

Matura:
15 agosto - 30 ottobre



BROGIOTTO BIANCO

Matura:
20 settembre - 30 novembre



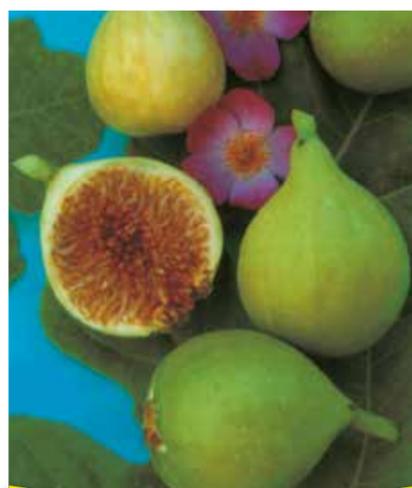
BROGIOTTO NERO

Matura:
20 settembre - 30 novembre



CERRETO

Matura:
fine giugno - inizio luglio



DOTTATO

Matura: 25 giugno - 15 luglio
e 10 agosto - 25 settembre



FIORONE BIANCO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



FIORONE GIALLO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



GRISE DE TARASCON

Matura: 20 giugno - 10 luglio
e 10 agosto - 30 settembre



NOIR DE CAROMB

Matura: in luglio
e in settembre



PORTOGALLO

Matura: 25 giugno - 20 luglio
e 5 agosto - 30 settembre



ROUGE DE BORDEAUX

Matura:ù
fine agosto e inizio autunno



SAN PIETRO

Matura: 20 giugno - 10 luglio
e 10 agosto - 30 settembre



TURCA

Matura: 1 - 25 luglio
e 15 agosto - 30 settembre



CIOCCOLATINO

Tardiva
ottobre - novembre



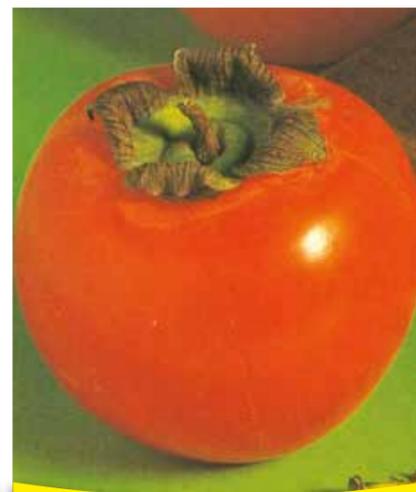
O' GHOSO (kako mela)

Tardiva
inizio - metà ottobre



ROJO BRILLANTE

Tardiva
seconda settimana di ottobre



TIPO

Media
Matura: metà settembre



VANIGLIA

Media
Matura: metà settembre



MANDORLI



DOLCE (guscio duro)

Matura:
metà settembre



DOLCE (guscio tenero)

Matura:
inizio settembre



S. CATERINA

Matura:
fine settembre



MELI



ABBONDANZA ROSSA

Polpa crema e rossa
Matura: 10-20 ottobre



ENTERPRISE®

Invernale
Matura: nella I decade di ottobre



FLORINA®

Autunnale
Matura: 10-15 ottobre



FUJI

Invernale
Matura: 15-20 ottobre



GALA MUST®

Estiva
Matura: 15-20 agosto



GOLDEN DELICIOUS

Autunnale
Matura: 15-25 settembre



GOLDRUSH®

Invernale
Matura: 20-25 ottobre



GRANNY SMITH

Invernale
Matura: 10-15 ottobre



IMPERATORE DALLAGO

Raccolta:
I decade di ottobre



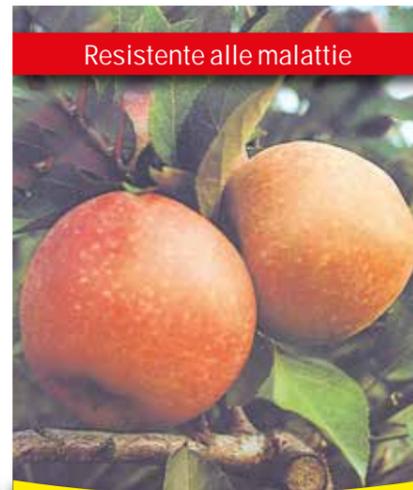
MELO NANO

Invernale
Matura: fine ottobre



OZARK GOLD

Estiva
Matura: 15-20 agosto



PRIMA

Estiva
Matura: 20 agosto



PRIMIERA

Autunnale
Matura: 20-25 settembre



PRISCILLA

Autunnale
Matura: 5-10 settembre



RED CHIEF®

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



STAYMARED

Invernale
Matura: 25-30 settembre



SUMMERRED

Estiva
Matura: 5-10 agosto



SPUR GIALLO

Autunnale
Matura: 15-20 settembre



SPUR ROSSO

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



STARKING DELICIOUS®

Autunnale
Matura: 25-30 settembre



DOLGO

Estiva
Matura: metà agosto



JOLANDA

Autunnale
Matura: fine settembre



NEW YORK

Autunnale
Matura: metà settembre



ANNURCA

Invernale
Matura: 20-25 settembre



BELLA DEL GIARDINO

Raccolta:
I decade ottobre



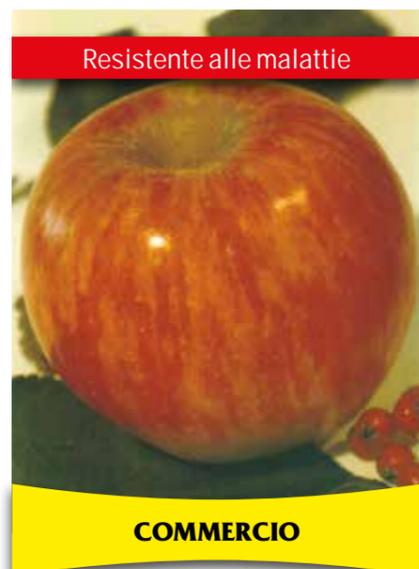
Invernale
Matura: dicembre



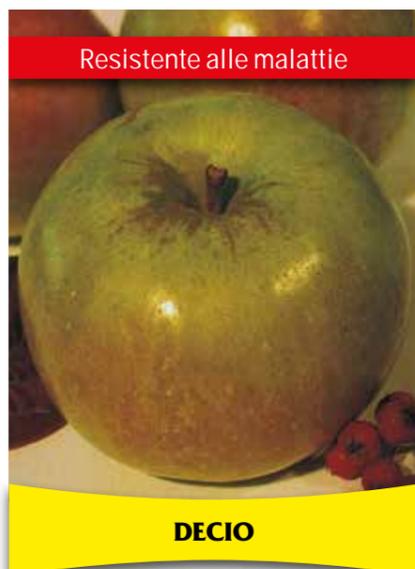
Invernale
Matura: I decade novembre



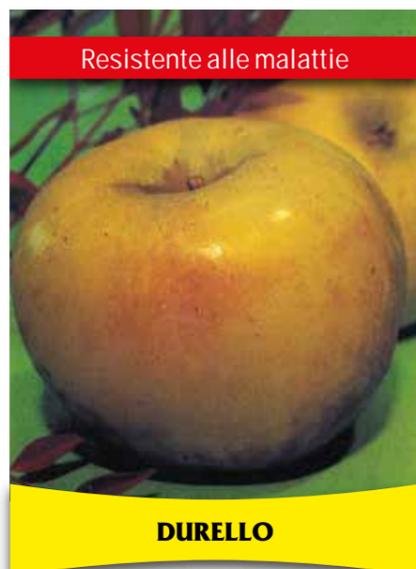
Raccolta:
I decade novembre



Invernale
Matura: dicembre-aprile



Invernale
Matura: dicembre-aprile



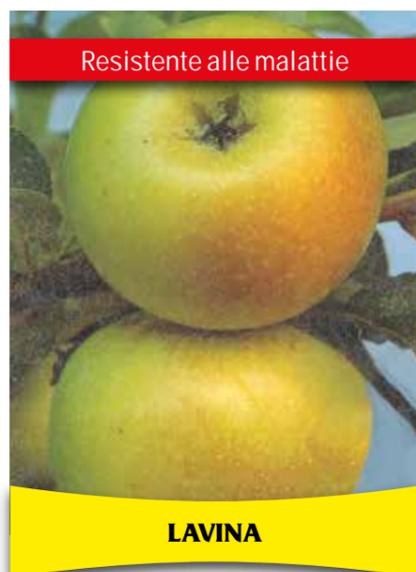
Raccolta:
II decade ottobre



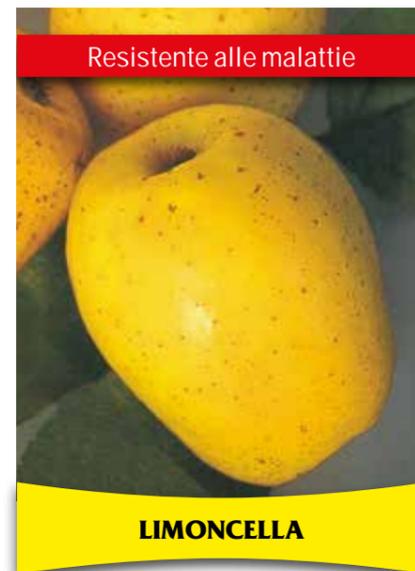
Invernale
Matura: ottobre - dicembre



Invernale
Matura: 10-15 ottobre



Raccolta:
20 ottobre



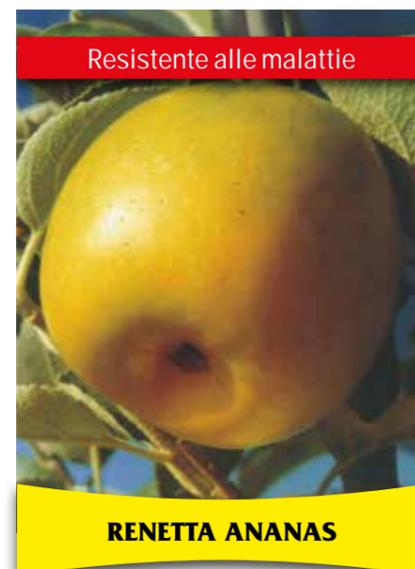
Invernale
Raccolta: 10-20 ottobre



Raccolta:
5 settembre



Invernale
Matura: dicembre-aprile



Invernale
Matura: dicembre-marzo



Invernale
Matura: 25-30 luglio



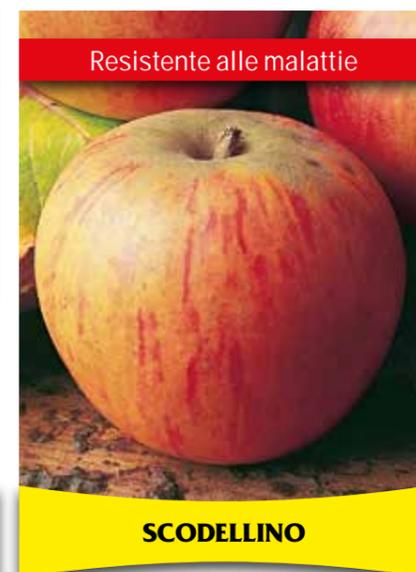
Raccolta:
I decade ottobre



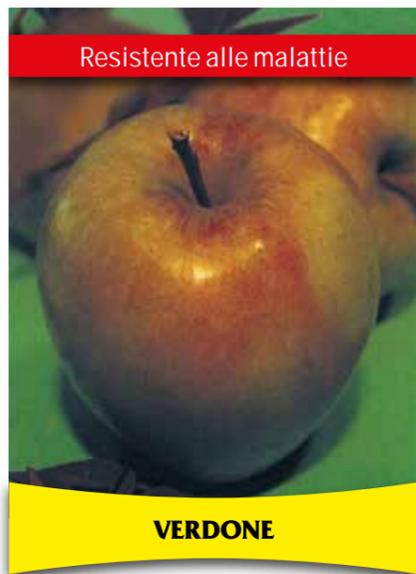
Raccolta:
III decade settembre



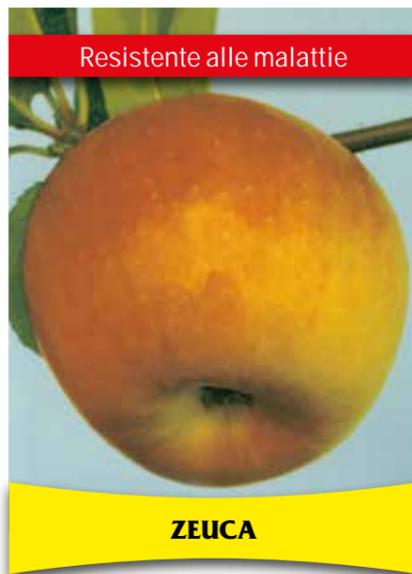
Invernale
Matura: 10-20 ottobre



Raccolta:
II decade ottobre



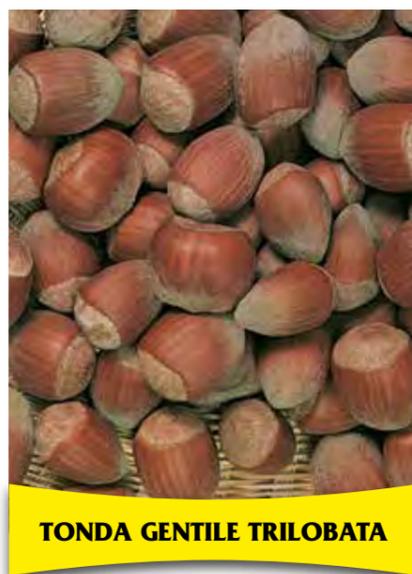
Raccolta:
11 decade novembre



Raccolta:
20 ottobre



Tardiva
Matura: 10-15 luglio



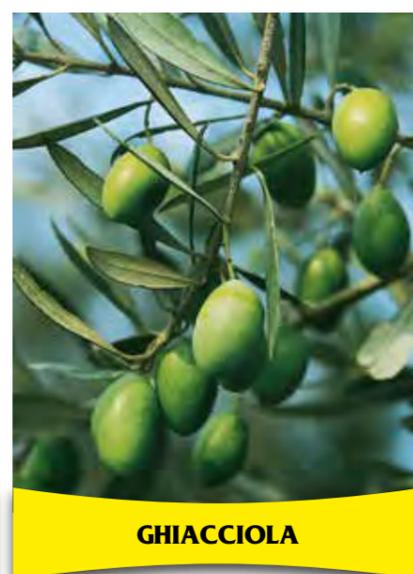
Precoce
Matura: 20-30 agosto



ASCOLANA



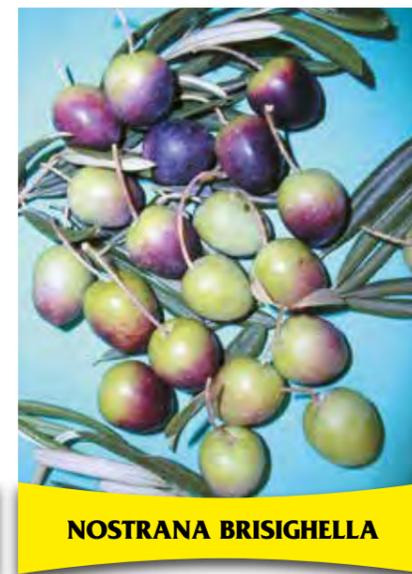
FRANTOIO



GHIACCIOLA



LECCINO



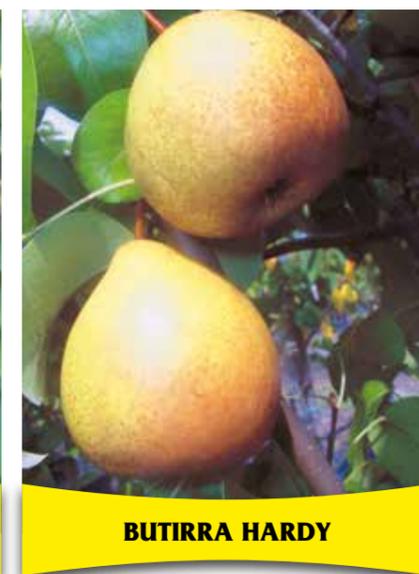
NOSTRANA BRISIGHELLA



Autunnale
Matura: 15-20 settembre



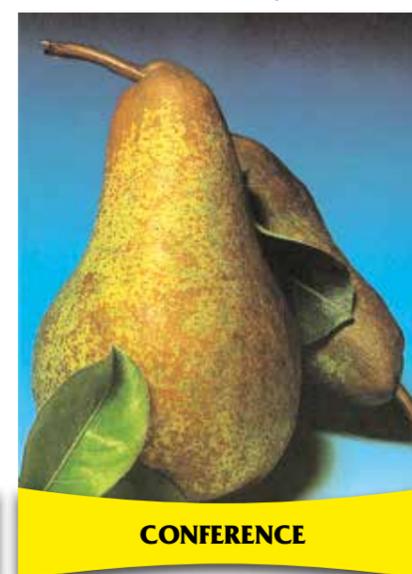
Estiva
Matura: 15-25 agosto



Estiva
Matura: fine agosto



Estiva
Matura: 25-30 luglio



Autunnale
Matura: 15-20 settembre



Estiva
Matura: 10-20 luglio



DECANA DEL COMIZIO

Autunnale
Matura: 25-30 settembre



ETRUSCA®

Estiva
Matura: 10-15 luglio



HARROW SWEET

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



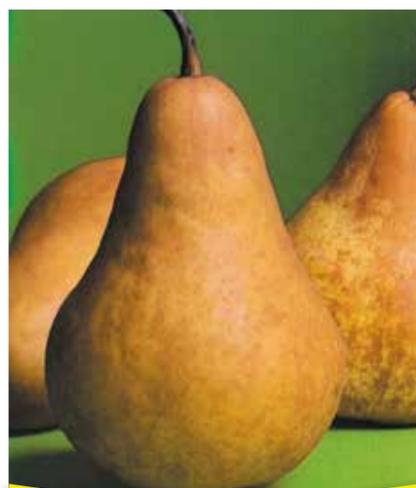
ANGELICA (S. Lucia)

Estiva
Matura: 1-10 settembre



BELLA DI GIUGNO

Precoce
Matura: 1-5 luglio



KAISER

Autunnale
Matura: 15-25 settembre



MAX RED BARTLETT (William rossa)

Estiva
Matura: 20-30 agosto



PASSACRASSANA

Invernale
Matura: 25-30 ottobre



Resistente alle malattie

COCOMERINA

Raccolta:
da fine settembre alla metà di ottobre



Resistente alle malattie

CURATO

Raccolta:
I decade di ottobre



DECANA D'INVERNO

Invernale
Matura: dicembre-marzo



PERO NANO

Autunnale
Matura: fine settembre



SANTA MARIA®

Precoce
Matura: 1-5 agosto



TOSCA®

Estiva
Matura: 15-25 luglio



Resistente alle malattie

GENTILE

Estiva
Matura: 10-15 luglio



Resistente alle malattie

LAURO (Nobile) (da cuocere)

Invernale
Matura: 15-20 ottobre



Resistente alle malattie

MATERNASSA (da cuocere)

Invernale
Matura: dicembre-aprile



Resistente alle malattie

MORA DI FAENZA

Autunnale
Matura: fine ottobre



Resistente alle malattie

SPADONA DI SALERNO

Estiva
Matura: 1-10 agosto



Resistente alle malattie

SPINACARPI (da cuocere)

Raccolta:
ottobre



Resistente alle malattie

VOLPINA (da cuocere)

Raccolta:
ottobre



PESCHI



CRESTHAVEN

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



DIXIRED

Precoce - Polpa gialla
Matura: 25-30 luglio



FAYETTE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 20-25 agosto



FLAMINIA

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 25-30 settembre



FLAVORCREST

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 15-20 luglio



GLOHAVEN

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 25-30 luglio



GUGLIELMINA

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 settembre



IRIS ROSSO

Precoce - Polpa bianca
Matura: 5-15 luglio



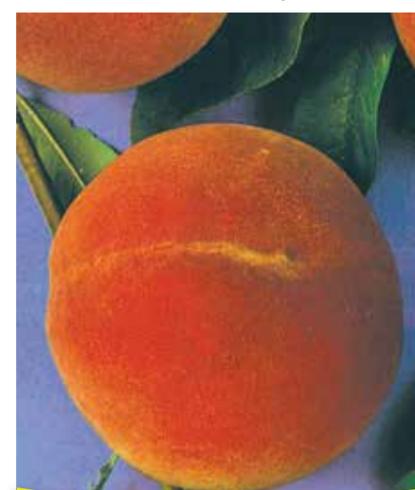
J. H. HALE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



MARIA ANGELA

Tardiva - Polpa bianca
Matura: 10-20 agosto



MARIA BIANCA

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 25-31 luglio



MARIA DELIZIA

Tardiva - Polpa bianca
Matura: 25-31 agosto



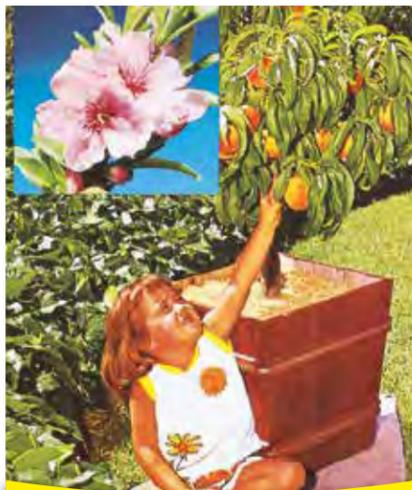
MAYCREST®

Precoce - Polpa gialla
Matura: 20-25 giugno



PERCOCA

(da conserva)



PESCO NANO

(da giardino e da vaso)



PIATTA BIANCA

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 1-10 agosto



SPRINGCREST

Precoce - Polpa gialla
Matura: 25-30 giugno



SPRINGTIME

Precoce - Polpa bianca
Matura: 20-25 giugno



SUNCREST

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 1-10 agosto



PIATTA GIALLA

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 1-10 agosto



REDHAVEN

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 15-20 luglio



REGINA DI LONDA

Tardiva - Polpa bianca
Matura: 10-15 settembre



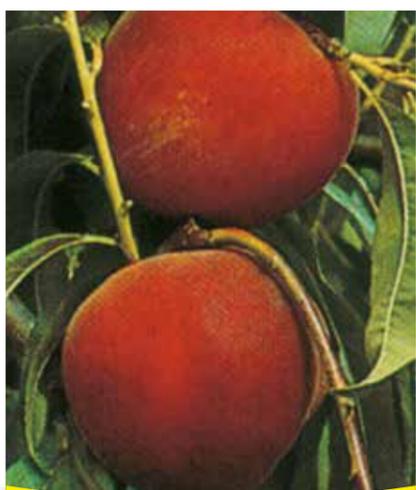
BUCOINCAVATO

Mezza stagione
Matura: 10-20 agosto



CARLOTTA (cotogna)

Tardiva - Polpa bianca
Matura: 15 settembre



ROME STAR®

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 1-10 agosto



S. ANNA BALDUCCI

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 20-30 agosto



SPRINGBELLE

Precoce - Polpa gialla
Matura: 1-5 luglio



CAROTA

Matura: 10-20 agosto
Mezza stagione - Polpa bianca venata



FORLÌ 1 (cotogna)

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 20 agosto



MERENDELLA (cotogna)

Precoce - Polpa bianca
Matura: metà luglio - agosto

Resistente alle malattie



PESCA DELLA VIGNA

Tardiva - Polpa bianca
Matura: fine settembre

Resistente alle malattie



SANGUINELLA

Mezza stagione - Polpa rossa
Matura: 10-20 agosto

PESCHI NOCE



PIATTA

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 10-15 luglio



STARK REDGOLD

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 10-15 agosto



VENUS

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 20-25 agosto



ALEXA®

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 10-15 settembre



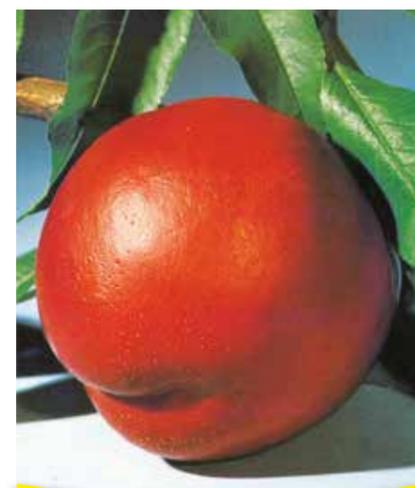
CALDESI 2000

Precoce - Polpa bianca
Matura: 1-5 luglio



FAIRLANE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 5-10 settembre



WEINBERGER

Precoce - Polpa gialla
Matura: 10-15 luglio

SUSINI



ANGELENO®

Tardiva
Matura: 20-25 settembre



MARIA DOLCE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



MORSIANI 60®

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



PESCO NOCE NANO

(da giardino e da vaso)



ANNA SPATH (Settembrina)

Tardiva
Matura: 15-20 settembre



BLACK AMBER

Mezzastagione
Matura: 25-30 luglio



FORTUNE

Mezza stagione
Matura: 15-20 agosto



GROSSA DI FELISIO

Tardiva
Matura: 20-25 agosto



MIRABELLE DE NANCY

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



OBILNAJA

Precoce
Matura: 15-20 luglio



SANGUE DI DRAGO

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



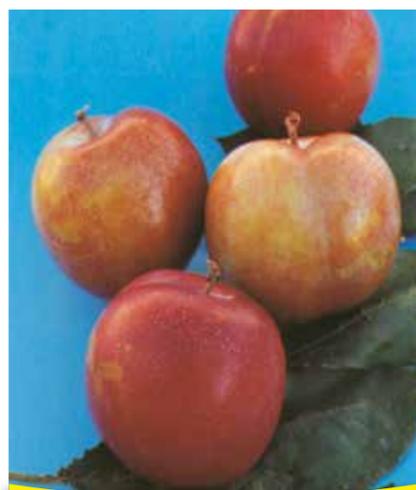
SANTA ROSA

Precoce
Matura: 15-20 luglio



SATSUMA

Mezza stagione
Matura: 10-15 agosto



OZARK PREMIER

Precoce
Matura: 25-30 luglio



PRECOCE D'ERSINGER

Precoce
Matura: 10-20 luglio



PRESIDENT

Tardiva
Matura: 10-15 settembre



SCANARDA (Coscia di Monaca)

Mezza stagione
Matura: 20-30 luglio



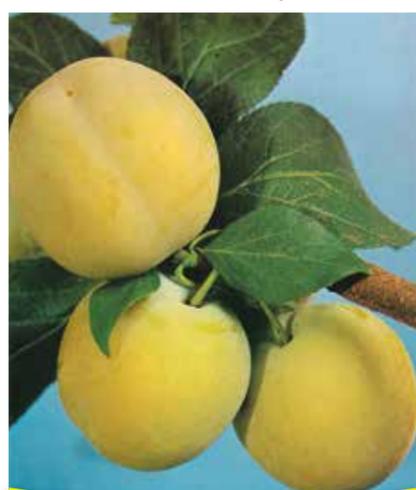
SHIRO (Goccia d'oro)

Precoce
Matura: 15-20 luglio



STANLEY

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



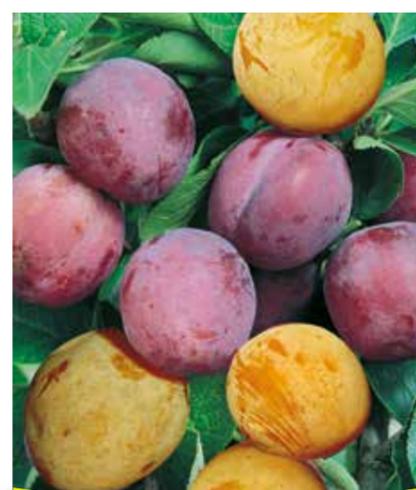
REGINA CLAUDIA TRASPARENTE

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



REGINA CLAUDIA VERDE

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



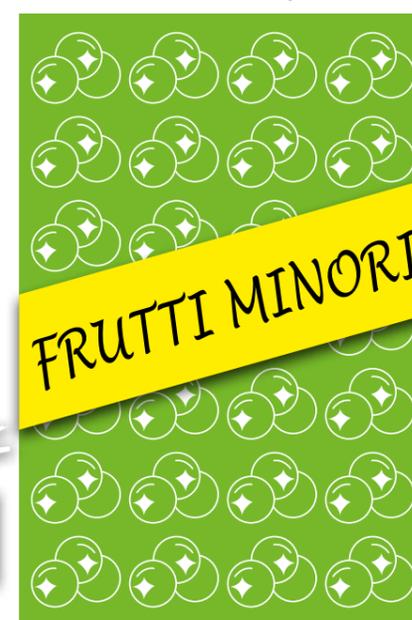
RUSTICANO (Mirabolano)

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



T. C. SUN®

Tardiva
Matura: 25-30 agosto



FRUTTI MINORI



ASIMINA TRILOBA

Matura:
fine agosto - settembre



BIRICOCCOLO

Matura:
metà giugno



CORNIOLA

Tardiva
Matura: agosto



COTOGNO MALIFORME

Autunnale
Matura: settembre-ottobre



(Melograno) **WONDERFULL**

Matura:
ottobre



NASHI HOSUI

Matura:
III decade di agosto



NASHI SHINSEIKI

Matura:
III decade di agosto



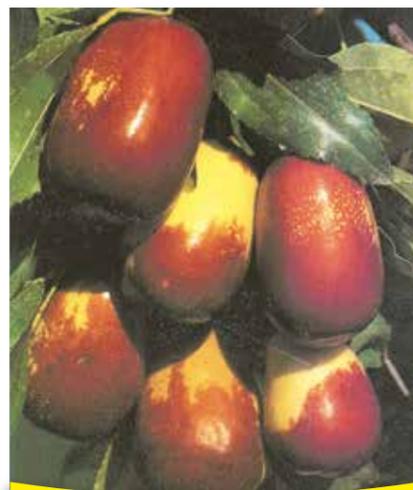
COTOGNO PERIFORME

Autunnale
Matura: settembre-ottobre



GELSO (bianco e nero)

Estiva
Matura: luglio-agosto



GIUGGIOLO CINESE (Frutto grosso)

Estiva-Autunnale
Matura: fine agosto - inizio settembre



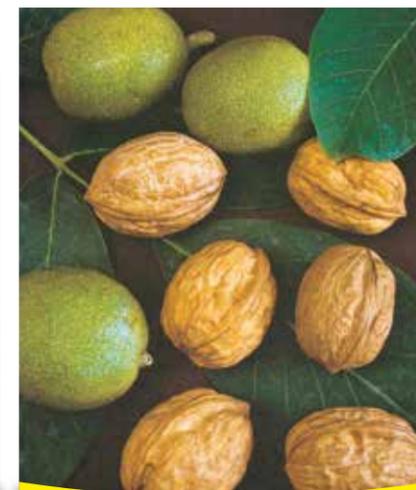
NESPOLO DEL GIAPPONE

(Eriobotrya japonica)
Matura: inizio maggio



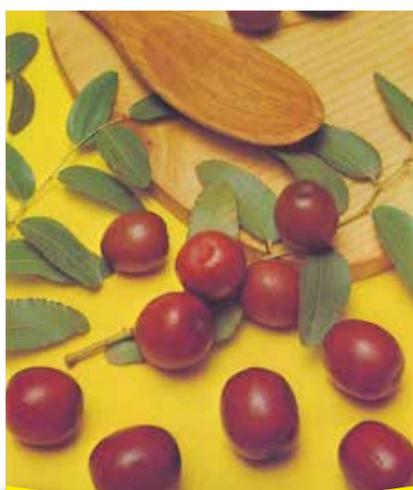
NESPOLO GERMANICO

(Mespilus germanica)
Matura: novembre



NOCE DI SORRENTO

Matura:
metà settembre



GIUGGIOLO COMUNE

Estiva-Autunnale
Matura: fine agosto - inizio settembre



MELOGRANO (da FRUTTO)

Matura:
ottobre-novembre



(Melograno) **MOLLAR DE ELCHE**

Matura:
ottobre



PRUGNOLO (Prunus spinosa)

Matura:
ottobre



SORBO

Matura:
fine autunno



SUSEGIO

Matura:
fine maggio - metà giugno



SUSINCOCCO

Matura:
giugno-luglio



LAMPONE AUTUMN BLISS

Tardiva
Fruttifica fra giugno e settembre



RIBES ROSSO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



RUBUS TAYBERRY

Fruttifica:
giugno - luglio



UVA SPINA BIANCA

Matura:
metà giugno



LAMPONE FALL GOLD

Tardiva
Fruttifica fra giugno e settembre



LAMPONE HERITAGE

Tardiva
Raccolta fra luglio e agosto



MIRTILLO

Media
Matura: 20 giugno - 10 luglio



UVA SPINA ROSSA

Matura:
metà giugno



EROS (Ibrido)

Tardivo
Matura: da aprile a fine maggio



MORA (senza spine)

Tardiva
Matura: agosto-settembre



RIBES BIANCO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



RIBES NERO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



GIOVE (Ibrido) (turioni bianchi)

Mediamente precoce
Matura: fine marzo



MONTINA (selvatico)

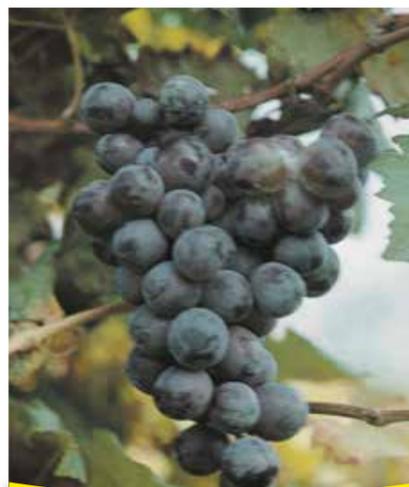
Mediamente precoce
Matura: fine marzo



PRECOCE D'ARGENTEUIL

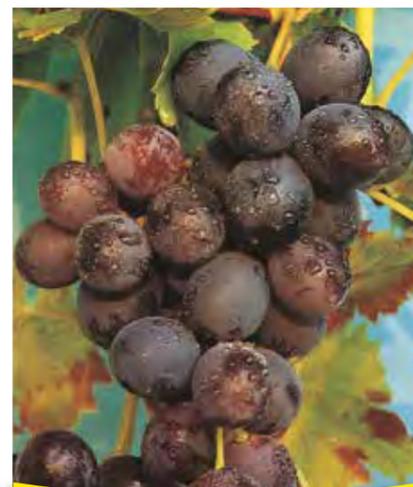
Mediamente precoce
Matura: fine marzo

VITI da tavola



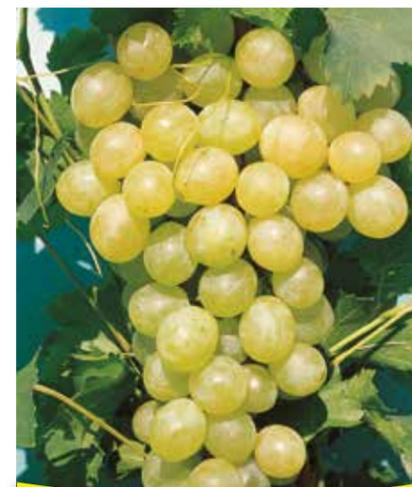
ALPHONSE LAVALLÉE

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



CARDINAL

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



MOSCATO BIANCO

Precoce
Matura: 20-30 luglio



MOSCATO D'ADDA

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



MOSCATO D'AMBURGO

Mezza stagione
Matura: 10-15 settembre



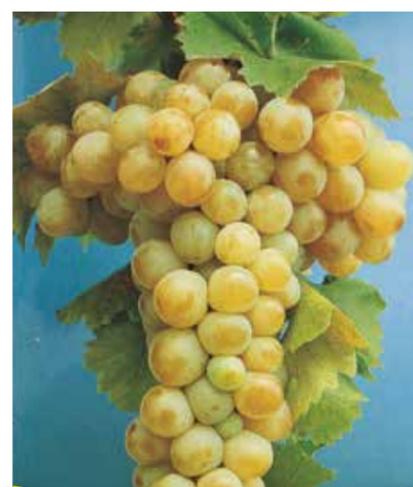
ISABELLA BIANCA (uva fragola)

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



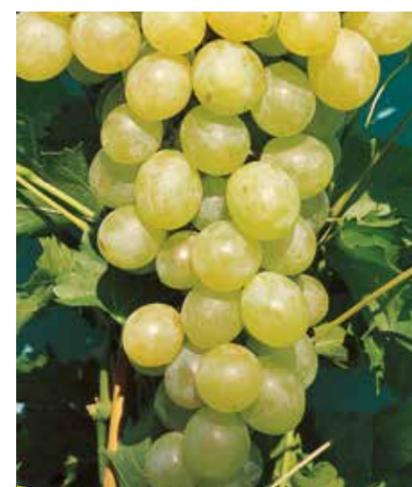
ISABELLA NERA (uva fragola)

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



ITALIA

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



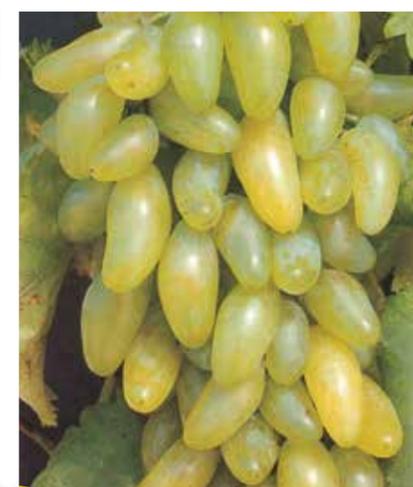
MOSCATO GIALLO

Precoce
Matura: 20-30 luglio



MOSCATO DI PANTELLERIA (zibibbo)

Mezza stagione
Matura: 20-25 settembre



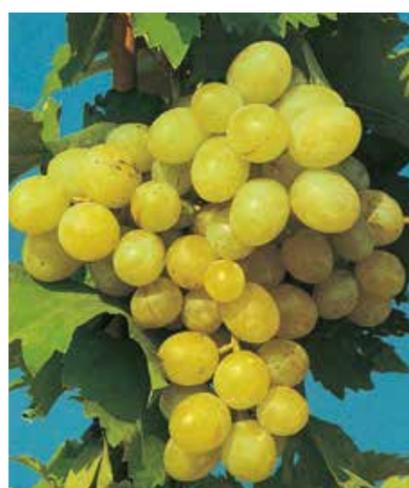
PIZZUTELLO BIANCO

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



LUGLIATICA

Precoce
Matura: 20-30 luglio



MATILDE

Mezza stagione
Matura: 10-25 agosto



MICHELE PALIERI

Mezza stagione
Matura: 20-30 agosto



PIZZUTELLO NERO

Tardiva
Matura: 15-25 ottobre



REGINA DEI VIGNETI

Precoce
Matura: 20-25 agosto



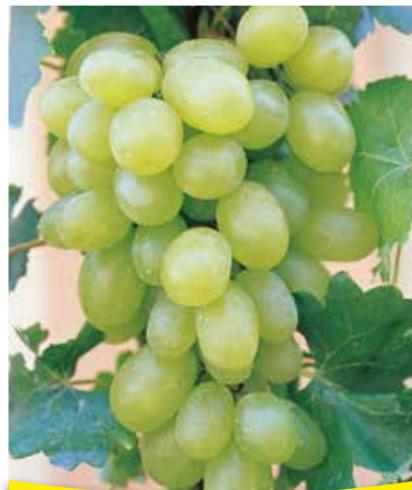
REGINA PERGOLONA

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



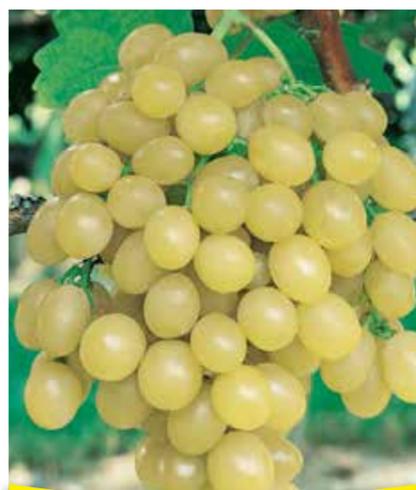
SCHIAVA

Mezza stagione
Matura: seconda metà settembre



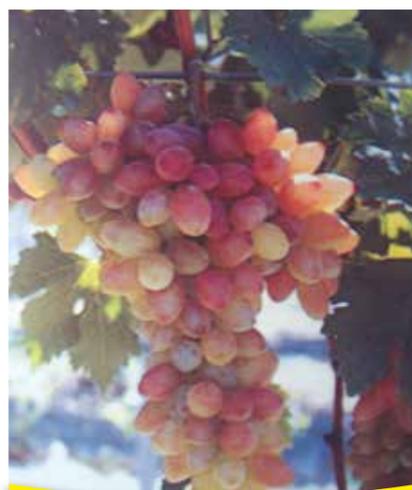
VICTORIA

Precoce
Matura: metà agosto



APIRENE BIANCA (acini grossi)

Precoce
Matura: 1-10 agosto



ARGENTINA

Tardiva
Matura: 5-15 settembre



BLACK MAGIC®

Mezza stagione
Matura: 10-25 agosto



CRIMSON SEEDLESS®

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



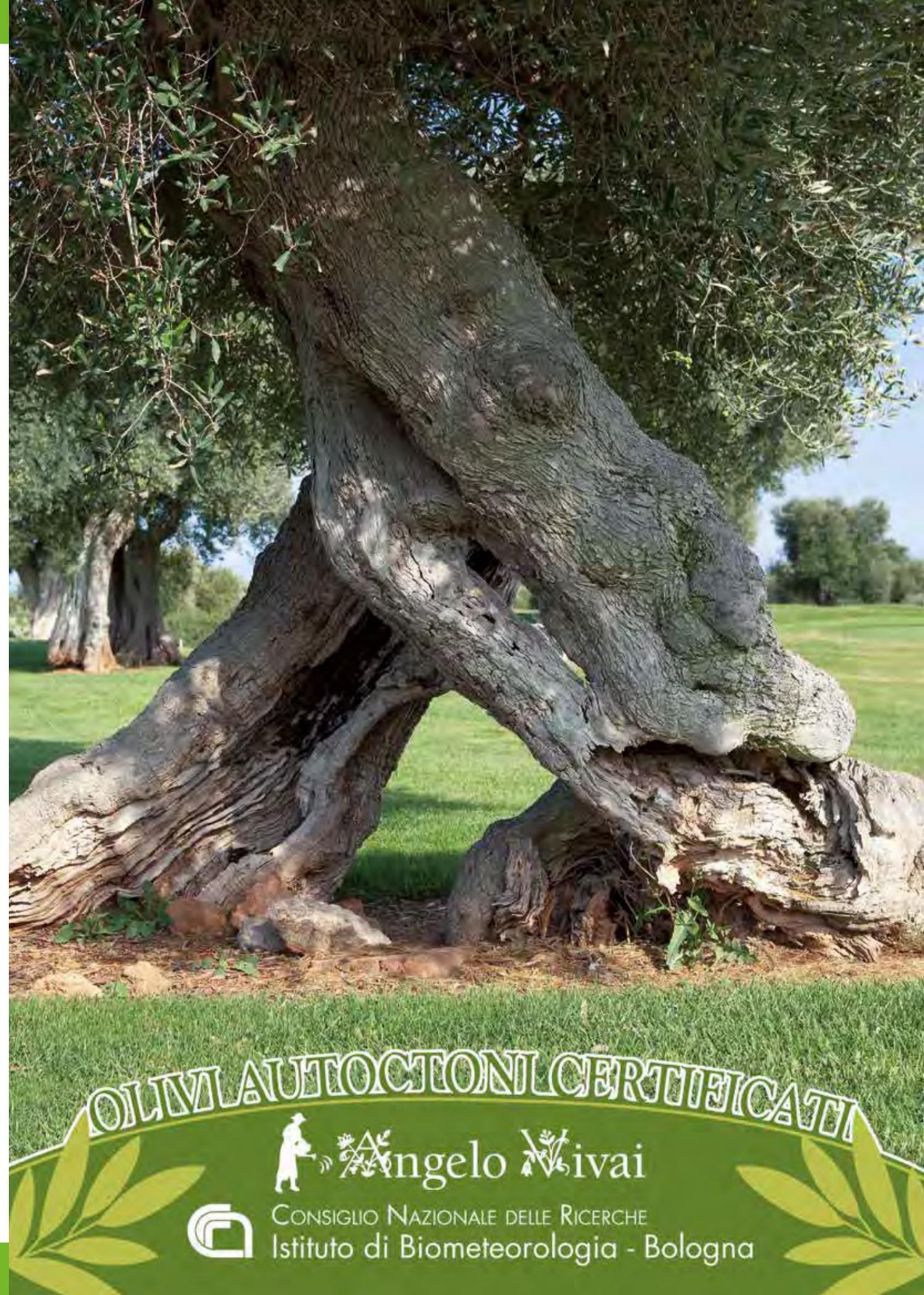
RED GLOBE®

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



SULTANINA

Mezza stagione
Matura: inizio settembre



OLIVA AUTOCTONI CERTIFICATI



CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE
Istituto di Biometeorologia - Bologna

BIANELLO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI BIANELLO

Olio dal sentore di fruttato di oliva medio-intenso, più piccante che amaro e gradevolmente erbaceo. All'olfatto il sentore di mandorla prevale nettamente sul pomodoro, sul vegetale e sul carciofo, ed anche al gusto la mandorla prevale sui sentori di pomodoro, vegetale e carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

CAPOLGA DI ROMAGNA ISTEFA 2

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CAPOLGA DI ROMAGNA

L'olio si distingue per le forti note di amaro e piccante. Anche il fruttato di oliva presenta intensità medio-alte, accompagnate da netti sentori di carciofo e gradevoli note di mandorla che prevalgono sul pomodoro. L'intenso profumo di oliva si fonde armonicamente con note di vegetale che spiccano su mandorla fresca e pomodoro.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

CARBONCINO DI CARPINETA ISTEFA 24

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CARBINCONI DI CARPINETA

Olio dal profumo e dal sapore di fruttato di oliva medio-intenso. Il ricco profumo erbaceo e di mandorla fresca prevale su carciofo. Il piccante e l'amaro con media intensità ne caratterizzano il gusto, accompagnati da sentori gradevoli di mandorla e carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

FRANTOIO DI VILLA VERUCCHIO ISTEFA 39

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI FRANTOIO DI VILLA VERUCCHIO

L'olio si presenta con intensi profumi e sapori di fruttato di oliva medio-intenso. Il profumo rivela sentori prevalenti di mandorla accompagnati da carciofo e vegetale. Al gusto, la mandorla e carciofo sono in equilibrio tra loro; olio più amaro che piccante con sentori erbacei.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

GHIACCIOLO CLONE CASALINETTO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI GHIACCIOLO CASALINETTO

Olio decisamente corposo, intensamente fruttato, amaro e piccante. Tra i sapori gradevoli emerge prevalentemente carciofo e pomodoro, insieme a note di vegetale e mandorla. Al naso spicca un intenso pomodoro accompagnato da profumi di carciofo, vegetale, meli e mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

GHIACCIOLO ISTEFA 51

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI GHIACCIOLO

L'olio è caratterizzato dal fruttato di oliva intenso percepito sia all'olfatto che al gusto. Al gusto l'amaro e il piccante sono ben bilanciati, sono presenti piccolissimi sentori erbacei e sentori di carciofo e pomodoro che prevalgono sulla mandorla. Olio dall'intenso profumo di pomodoro che prevale sul vegetale, carciofo e mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

COLOMBINA ISTEFA 17

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI COLOMBINA

Olio caratterizzato da un fruttato di oliva medio-leggero percepito sia all'olfatto che al gusto, è da ritenersi un olio lievemente amaro e dal piccante medio-forte. Sia a livello olfattivo che al gusto prevale il sentore di mandorla fresca, accompagnato dal lieve sentore vegetale all'olfatto.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

CORREGGIOLO PENNITA

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CORREGGIOLO PENNITA

Olio dal fruttato medio in cui il piccante prevale sull'amaro, caratterizzato da intensi sentori erbacei e note gradevoli riconducibili a mandorla e carciofo. Anche all'olfatto prevale il profumo di mandorla, accompagnato da sentori di carciofo e vegetale.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

CORREGGIOLO DI VILLA VERUCCHIO ISTEFA 8

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CORREGGIOLO DI VILLA VERUCCHIO

L'olio si distingue al naso per un fruttato di oliva medio, prevale il sentore di mandorla sui sentori di pomodoro, carciofo e vegetale. Al palato intensità medie di amaro e fruttato sono accompagnate da un piccante intenso e da lievi sentori erbacei. La mandorla prevale nettamente sul vegetale e sul carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

GRAPPUDA ISTEFA 28

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI GRAPPUDA

Olio dolce con un fruttato verde di oliva di intensità media e lievi note erbacee. Al gusto, carciofo, mandorla e pomodoro si bilanciano. All'olfatto si distinguono prevalentemente sentori riconducibili alla mandorla fresca e al vegetale, accompagnati da sentori di pomodoro e carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

MONTEBUDELLO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTEBUDELLO

L'olio presenta un medio sentore di fruttato di oliva con note piccanti che prevalgono sull'amaro. È un olio caratterizzato da un profumo di vegetale accompagnato in misura minore da carciofo, meli e pomodoro. Al gusto si percepiscono nettamente i sentori di carciofo e pomodoro che prevalgono sul vegetale e sulla mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

MONTECALVO 2

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTECALVO 2

L'olio presenta un intenso sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; l'amaro e il piccante sono bilanciati e di media intensità. I sentori olfattivi caratterizzano l'olio con prevalenti note di carciofo accompagnate dai sentori di mandorla, vegetale e pomodoro; al gusto il sentore prevalente è quello di carciofo insieme a note di mandorla, pomodoro e vegetale.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

CORTIGIANA

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CORTIGIANA

Olio dal fruttato medio che risulta in perfetto equilibrio con l'amaro e il piccante, sentori lievi di carciofo, mandorla, vegetale e pomodoro vengono percepiti al gusto. All'olfatto il fruttato medio accompagna le note di vegetale, mandorla e carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

FARNETO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI FARNETO

L'olio presenta un sentore medio-intenso di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto; presenta spiccate note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. Si caratterizza all'olfatto per un intenso profumo di pomodoro, carciofo, mandorla e meli. Al gusto prevale il pomodoro sui sentori di mandorla e carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

FIORANO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI FIORANO

L'olio si caratterizza per un gusto di piccante maggiore rispetto all'amaro e per il sentore di fruttato di oliva medio-intenso. All'olfatto si ha una percezione media dei sentori gradevoli nei quali la mandorla prevale sul vegetale e carciofo, mentre al gusto il sentore di mandorla prevale e è accompagnato dalle note di carciofo.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

MONTECALVO 3

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTECALVO 3

Fruttato intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note piccanti prevalgono sull'amaro, accompagnate da un forte sentore di erba tagliata. I sentori gradevoli sia al gusto che all'olfatto sono accettabili al pomodoro e al carciofo in buon equilibrio tra loro e, in misura minore, di vegetale percepito all'olfatto e alla mandorla percepita al gusto.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

MONTECAPRA

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTECAPRA

Fruttato medio-intenso sia al gusto che all'olfatto, intense note di amaro e piccante sono in equilibrio tra loro accompagnate da lievi note erbacee. L'olio si distingue per l'intenso profumo composto dai sentori di pomodoro, carciofo, note vegetali e mandorla. Al gusto si ha una prevalenza della nota di carciofo sui sentori di pomodoro e mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

MONTELOCCO

PROFilo SENsORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTELOCCO

L'olio monovarietale mostra un fruttato di oliva di intensità media sia all'olfatto sia al gusto, come gli aromi erbacei, l'amaro e il piccante. Il ricco profumo si compone da sentori di pomodoro, carciofo e vegetale. Al gusto si percepisce una prevalenza del pomodoro e carciofo sul vegetale e mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Ivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

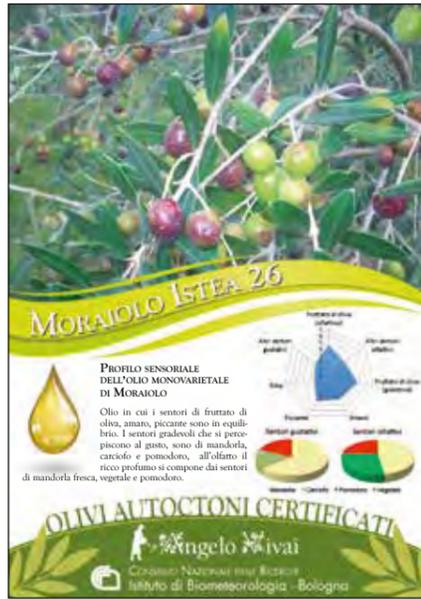
INDICE delle Varietà



MONTERICCO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MONTERICCO
Olio che presenta un sentore medio-intenso di fruttato di oliva sia al gusto sia all'olfatto insieme a spiccate note di piccante ed amaro. Il ricco profumo si compone di una nota preponderante di pomodoro accompagnata dal profumo di carciofo, vegetale e mandorla. Il gusto presenta note equilibrate di carciofo, pomodoro e mandorla.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



MORAIOLO ISTEA 26

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI MORAIOLO
Olio in cui i sentori di fruttato di oliva, amaro, piccante sono in equilibrio. I sentori gradevoli che si percepiscono al gusto, sono di mandorla, carciofo e pomodoro, all'olfatto il ricco profumo si compone dai sentori di mandorla fresca, vegetale e pomodoro.

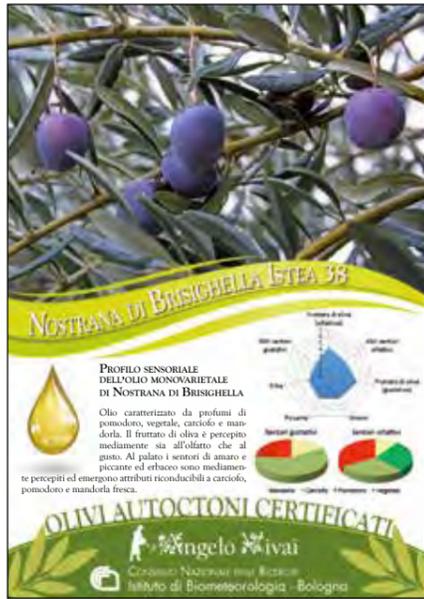
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



NOSTRANA DI BRISIGHELLA CLUTE CASALINO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA CASALINO
Olio che si presenta con un buon fruttato di oliva e attributi di erba, amaro e piccante percepiti con media intensità. Gli intensi sapori gradevoli sono riconducibili al carciofo, al pomodoro e alla mandorla. Il ricco profumo si compone in prevalenza di pomodoro, vegetale, carciofo e mandorla percepiti in maniera più lieve.

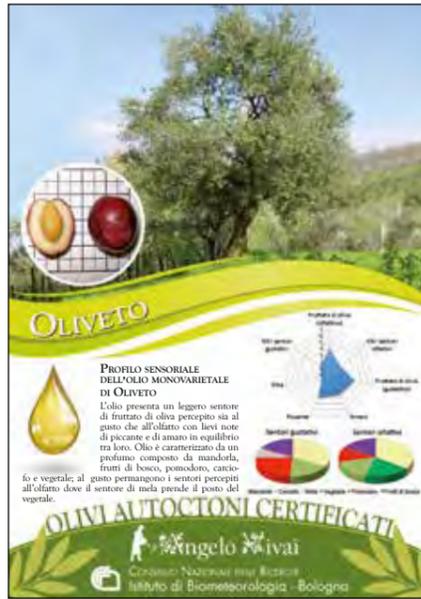
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



NOSTRANA DI BRISIGHELLA ISTEA 38

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA
Olio caratterizzato da profumi di pomodoro, vegetale, carciofo e mandorla. Il fruttato di oliva è percepito mediamente sia all'olfatto che al gusto. Al palato i sentori di amaro e piccante ed erbaceo sono mediamente percepiti ed emergono attributi riconducibili a carciofo, pomodoro e mandorla fresca.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



OLIVETO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI OLIVETO
L'olio presenta un leggero sentore di fruttato di oliva percepito sia al gusto che all'olfatto con lievi note di piccante e di amaro in equilibrio tra loro. Olio e caratterizzato da un profumo composto da mandorla, fruti di bosco, pomodoro, carciofo e vegetale; al gusto permangono i sentori percepiti all'olfatto dove il sentore di mandorla prende il posto del vegetale.

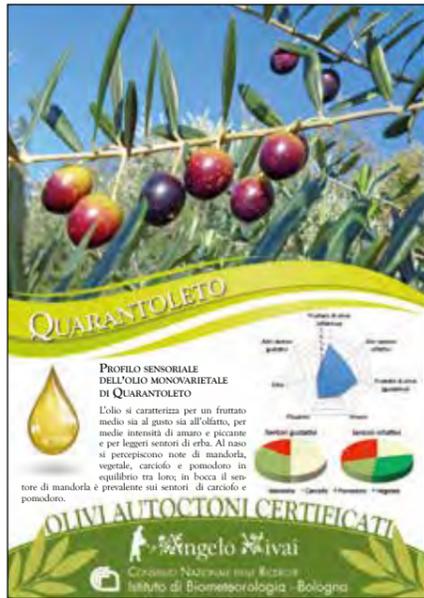
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



OREANA ISTEA 1

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI OREANA
L'olio di Oreana si caratterizza per un fruttato di oliva intenso, percepito soprattutto a livello olfattivo, al gusto l'amaro e il piccante sono percepiti con media intensità, prevalgono sentori di pomodoro sul carciofo e mandorla. All'olfatto l'intenso profumo di fruttato di oliva si accompagna al pomodoro che spicca sui sentori di vegetale e carciofo.

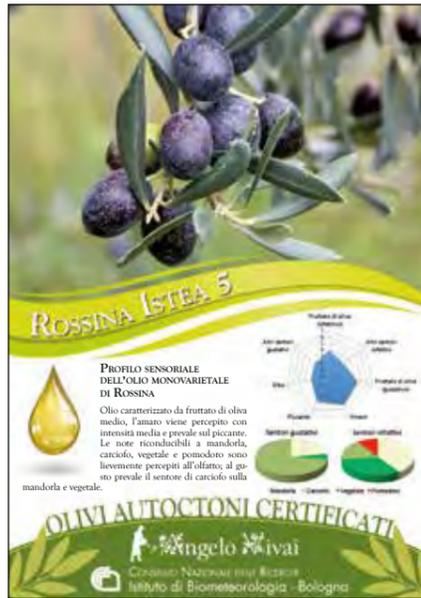
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



QUARANTOLETO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI QUARANTOLETO
L'olio si caratterizza per un fruttato medio sia al gusto sia all'olfatto, per medie intensità di amaro e piccante e per leggeri sentori di erba. Al naso si percepiscono note di mandorla, vegetale, carciofo e pomodoro in equilibrio tra loro; in bocca il sentore di mandorla è prevalente sui sentori di carciofo e pomodoro.

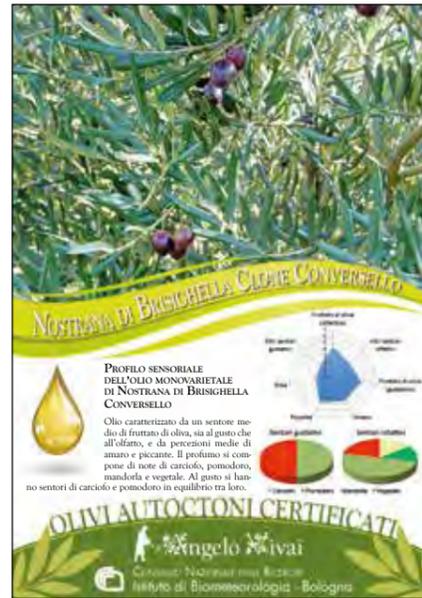
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



ROSSINA ISTEA 5

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI ROSSINA
Olio caratterizzato da fruttato di oliva medio, l'amaro viene percepito con intensità media e prevale sul piccante. Le note riconducibili a mandorla, carciofo, vegetale e pomodoro sono lievemente percepiti all'olfatto; al gusto prevale il sentore di carciofo sulla mandorla e vegetale.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



NOSTRANA DI BRISIGHELLA CLUTE CONVERSELLO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA CONVERSELLO
Olio caratterizzato da un sentore medio di fruttato di oliva, sia al gusto che all'olfatto, e da percezioni medie di amaro e piccante. Il profumo si compone di note di carciofo, pomodoro, mandorla e vegetale. Al gusto si hanno sentori di carciofo e pomodoro in equilibrio tra loro.

OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

ACTINIDIA	TIPO	MAX RED BARTLETT	RUSTICANO
ARGUTA	14	22	30
HAYWARD	6	PASSACRASSANA	SANGUE DI DRAGO
IMPOLLINATORE	6	22	31
POLPA GIALLA	6	PERO NANO	SANTA ROSA
		22	31
		SANTA MARIA®	SATSUMA
		22	31
		TOSCA	SCANARDA
		22	31
			SHIRO
			31
			STANLEY
			31
			T. C. SUN®
			31
AGRUMI		PERI varietà antiche	
ARANCIO	6	ANGELICA (S. Lucia)	23
CEDRO	6	BELLA DI GIUGNO	23
CHINOTTO	6	COCOMERINA	23
CLEMENTINO	7	CURATO	23
KUMQUAT	7	DECANA D'INVERNO	23
LIMONE	7	GENTILE	23
MANDARINO	7	LAURO (Nobile)	23
MANO DI BUDDHA	7	MATERNASSA	23
POMPELMO	7	MORA DI FAENZA	24
		SPADONA DI SALERNO	24
		SPINACARPI	24
		VOLPINA	24
ALBICOCCHI		PESCHI	
ANTONIO ERRANI	7	CRESTHAVEN	24
BELLA D'IMOLA	7	DIXIRED	24
BERGERON	8	FAYETTE	24
CARMEN TOP®	8	FLAMINIA	24
DULCINEA	8	FLAVORCREST	25
GOLDRICH (Sungiant)	8	GLOHAVEN	25
MARIETTA®	8	GUGLIELMINA	25
NINFA	8	IRIS ROSSO	25
PALLUMMELLA	8	J. H. HALE	25
PORTICI 6	8	MARIA ANGELA	25
PRECOCISSIMO	8	MARIA BIANCA	25
REALE D'IMOLA	9	MARIA DELIZIA	25
S. CASTRESE	9	MAYCREST®	25
TYRINTHOS	9	PERCOCA	26
VITILLO	9	PESCO NANO	26
		PIATTA BIANCA	26
		PIATTA GIALLA	26
		BELLA DI BOSKOOP	18
		CALVILLA BIANCA D'INVERNO	18
		CAMPANINO	18
		COMMERCIO	18
		DECIO	18
		DURELLO	18
		GELATA	18
		IMPERATORE ROSSO	18
		LAVINA	18
		LIMONCELLA	19
		PERMAIN DORATA	19
		POMELLA GENOVESE	19
		RENETTA ANANAS	19
		RENETTA DEL CANADA	19
		RENETTA GRIGIA TORRIANA	19
		RENETTA WALDER	19
		ROSA ROMANA	19
		SCODELLINO	19
		VERDONE	20
		ZEUCA	20
		NOCCIOLI	
		FRUTTO GROSSO	20
		TONDA GENTILE TRILOBATA	20
		OLIVI	
		ASCOLANA	20
		FRANTOIO	20
		GHIACCIOLA	20
		LECCINO	21
		NOSTRANA BRISIGHELLA	21
		PERI	
		ABATE FETEL	21
		BUONCRISTIANA WILLIAM	21
		BUTIRRA HARDY	21
		BUTIRRA PRECOCE MORETTINA	21
		CONFERENCE	21
		COSCIA	21
		DECANA DEL COMIZIO	22
		ETRUSCA®	22
		HARROW SWEET	22
		KAISER	22
		KAKI	
		CIOCCOLATINO	13
		O' GHOSO	14
		ROJO BRILLANTE	14
		FRUTTI MINORI	
		ASIMINA TRILOBA	31
		BIRCOCCOLO	32
		CORNILO	32
		COTOGNO MALIFORME	32
		COTOGNO PERIFORME	32
		GELSO (bianco e nero)	32
		GIUGGILO CINESE (Frutto grosso)	32
		GIUGGILO COMUNE	32
		MELOGRANO (da FRUTTO)	32
		(Melograno) MOLLAR DE ELICHE	32
		(Melograno) WONDERFULL	33
		NASHI HOSUI	33
		NASHI SHINSEIKI	33
		NESPOLO DEL GIAPPONE	33
		NESPOLO GERMANICO	33
		NOCE DI SORRENTO	33
		PRUGNOLO	33
		SORBO	33
		SUSEGIO	33
		SUSINCOCCO	34
		FRUTTI da bacche	
		LAMPONE AUTUMN BLISS	34
		LAMPONE FALL GOLD	34
		LAMPONE HERITAGE	34
		MIRTILLO	34
		MORA (senza spine)	34
		RIBES BIANCO	34
		RIBES NERO	34
		RIBES ROSSO	35
		RIBUS TAYBERRY	35
		UVA SPINA BIANCA	35
		UVA SPINA ROSSA	35
		ASPARAGI	
		EROS	35
		GIOVE	35
		MONTINA	35
		PRECOCE D'ARGENTEUIL	35
		VITI da tavola	
		ALPHONSE LAVALLÉE	36
		CARDINAL	36
		ISABELLA BIANCA	36
		ISABELLA NERA	36
		ITALIA	36
		LUGLIATICA	36
		MATILDE	36
		MICHELE PALIERI	36
		MOSCATO BIANCO	37
		MOSCATO D'ADDA	37
		MOSCATO D'AMBURGO	37
		MOSCATO GIALLO	37
		MOSCATO DI PANTELLERIA (zibibbo)	37
		PIZZUTELLO BIANCO	37
		PIZZUTELLO NERO	37
		REGINA DEI VIGNETTI	37
		REGINA PERGOLONA	37
		SCHIAVA	38
		VICTORIA	38
		VITI da tavola senza semi	
		APIRENE BIANCA	38
		ARGENTINA	38
		BLACK MAGIC®	38
		CRIMSON SEEDLESS®	38
		RED GLOBE®	38
		SULTANINA	38
		OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI	
			39-42



Angelo
Vivai

SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Sede Legale: Via Mazzini, 33
40055 Castenaso (BO)
P. IVA e Cod. Fisc.: 03636141206
R.E.A.: BO 534754
Cod. Prod. Serv. Fitosan.
Reg. Emilia Romagna n. n: BO/08/4310

Vivaio e Sede Operativa: Via Russo, 1
40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Uff. 051 460105 - Fax 051 464131
Cell. 347 9033003
E-mail: info@angelovivai.it
Sito web: www.angelovivai.it

