

SOCIETÀ AGRICOLA S.S.



Angelo Vivai

Catalogo

PIANTE da FRUTTO





Specialisti nella produzione di PIANTE da FRUTTO in vaso e a radice nuda

Accogliamo qualsiasi tipo di cliente, dal Garden Center al Rivenditore e Grossisti alla Grande Distribuzione fino ai Privati e ai Frutticoltori.

Al nostro attivo oltre 40 anni di esperienza diretta e ricerca ci consentono di selezionare e offrire, una grande varietà di piante da frutto, innestate su portainnesti adeguati, prodotte a radice nuda oppure coltivate in vaso e allevate con le stesse tecniche adottate in frutticoltura. Questo per ottenere un accrescimento armonico della chioma in esigenza di fruttificazione.

Molte sono le sinergie e collaborazioni nelle quali siamo coinvolti, per passione e per essere sempre al passo con le nuove tecniche e con gli attuali metodi di coltura; tutto questo mantenendo un "radicato" contatto con la natura e le nostre origini agricole.

Offriamo prodotti altamente qualificati, essendo poi mantenuti in contenitori potrete godere anche:

- della possibilità di trovarli disponibili tutto l'anno
- di un sicuro attecchimento
- della precoce messa a frutto



ACTINIDIA	ENTERPRISE® 16	SPADONA DI SALERNO 25	PRECOCE D'ERSINGER 33
ARGUTA 6	FLORINA 16	SPINACARPI 25	PRESIDENT 33
HAYWARD 6	FUJI 16	VOLPINA 26	REGINA CLAUDIA TRASP. (Molona) 33
IMPOLLINATORE 6	GALA MUST® 16	PESCHI	REGINA CLAUDIA VERDE 33
JENNY (autofertile) 6	GOLDEN DELICIOUS 16	ALIBLANCA® 29	ROBE DE SERGENT 34
POLPA GIALLA 6	GOLDRUSH® 16	ALIPERSIE® 29	RUSTICANO (Mirabolano) 33
AGRUMI	GRANNY SMITH 16	ALIOSADA® 29	RUTHGERSTETTER 34
ARANCIO 6	IMPERATORE DALLAGO 17	CRESTHAVEN 26	SANGUE DI DRAGO 33
CEDRO 6	MELO NANO 17	DIXIRED 26	SANTA ROSA 33
CHINOTTO 7	OZARK GOLD 17	FAIRTIME 26	SATSUMA 33
CLEMENTINO 7	PRIMA 26	FAYETTE 26	SCANARDA (Coscia di Monaca) 34
KUMQUAT 7	PRIMIERA 17	FLAMINIA 26	SHIRO (Goccia d'oro) 34
LIMONE 7	PRISCILLA 17	FLAVORCREST 26	SORRISO DI PRIMAVERA 34
MANDARINO 7	RED CHIEF® 17	GLADYS VE® 29	STANLEY 34
MANO DI BUDDHA 7	SPUR GIALLO 17	GLOHAVEN 27	T. C. SUN® 34
POMPELMO 7	SPUR ROSSO 17	GUGLIELMINA 27	ZUCCHELLA 34
ALBICOCCHI	STARKING DELICIOUS® 18	IRIS ROSSO 27	FRUTTI MINORI
ANTONIO ERRANI 7	STAYMARED 18	J. H. HALE 27	ASIMINA TRILOBA 34
BELLA D'IMOLA 8	SUMMERRED 18	K2 29	BIRICOCCOLO 34
BERGERON 8	MINI-MELI	MARIA ANGELA 27	CORNILO 35
CAFONA 8	DOLGO 18	MARIA BIANCA 27	COTOGNO MALIFORME 35
CARMEN TOP® 8	JOLANDA 18	MARIA DELIZIA 27	COTOGNO PERFORME 35
DULCINEA 8	NEW YORK 18	MAYCREST® 27	GELSO (bianco e nero) 35
GOLDRICH (Sungiant) 8	MELI varietà antiche	MIO DOLCE AMORE 29	GIUGGIOLO CINESE (Frutto grosso) 35
KIOTO® (autofertile) 9	ANNURCA 18	MOSCATELLINA 26	GIUGGIOLO COMUNE 35
MARIETTA® 8	BELLA DEL GIARDINO 19	O HENRY® 29	MELOGRANO (da FRUITO) 35
NINFA 8	BELLA DI BOSKOOP 19	PADANA 29	(Melograno) MOLLAR DE ELCHE 35
PALUMMELLA 8	CALVILLA BIANCA D'INVERNO 19	PERCOCA 27	(Melograno) WONDERFULL 35
PELLECCHIELLA 9	CAMPANINO 19	" ANDROS VE 28	NASHI HOSUI 36
PINKOT® 9	COMMERCIO 19	" BABY GOLD 6 VE 28	NASHI SHINSEIKI 36
PISANA 9	DECIO 19	" BABY GOLD 9 VE 28	NESPOLO DEL GIAPPONE 36
PORTICI 6 9	DURELLO DI FORLÌ 19	" CARSON VE 28	NESPOLO GERMANICO 36
PRECOCCISSIMO 9	GELATA 19	" ROMEA VE 28	NOCE DI SORRENTO 36
REALE D'IMOLA 9	GOLDEN MIRA 21	PESCO NANO 28	NOCE PECAN 37
S. CASTRESE 9	GOLDEN RUGGINOSA 19	PIATTA BIANCA 28	NOCI INNESTATE IN VARIETÀ 37
TYRINHOS 9	IMPERATORE ROSSO 20	PIATTA GIALLA 28	PRUGNOLO (Prunus spinosa) 36
VITILLO 9	LAVINA 20	REDHAVEN 28	SORBO 36
ALBICOCCHI varietà antiche	LIMONCELLA 20	REGINA DI LONDA 28	SUSEGIO 36
S. FRANCESCO 10	PERMAIN DORATA 20	REGINA D'OTTOBRE® 29	SUSINCOCCO 36
CASTAGNI	POMELLA GENOVESE 20	RICH LADY VE® 29	FRUTTI da bacche
B. DE BETIZAK 10	RENETTA ANANAS 20	ROME STAR® 28	ARONIA 37
MARRONE BUONO 10	RENETTA DEL CANADA 20	ROSA DEL WEST VE 29	GOJI 37
CILIEGIE	RENETTA GRIGIA TORRIANA 20	ROYAL GEM VE® 29	LAMPONE AUTUMN BLISS 37
AMARENA 10	RENETTA WALDER 20	ROYAL LADY VE® 29	LAMPONE FALL GOLD 37
BIGARREAU BURLAT 10	ROSA ROMANA 21	RUBY RICH VE® 29	LAMPONE HERITAGE 37
BIGARREAU MOREAU 10	ROSA ROMANA GENTILE 21	SAGGITARIA® 29	LAMPONE TULAMEEN 37
CELESTE® 11	SCODELLINO 21	S. ANNA BALDUCCI 28	MIRTILLO AMERICANO 37
CORNETTA 11	VERDONE 21	MORA (senza spine) 38	MORA (senza spine) 38
DURONA DELL'ANELLA 11	ZEUCA 21	SPRINGBELLE 28	RIBES BIANCO 38
DURONA DI VIGNOLA 11	NOCCIOLI	SPRINGCREST 29	RIBES NERO 38
FERROVIA 11	FRUTTO GROSSO 21	SPRINGGLADY® 29	RIBES ROSSO 38
GIORGIA 11	MICORIZZATI AL TARTUFO NERO 21	SPRINGTIME 29	RUBUS TAYBERRY 38
KORDIA 11	TONDA GENTILE ROMANA 21	SUNCREST 29	UVA SPINA BIANCA 38
LAPINS 11	TONDA GENTILE TRILOBATA 21	SYMPHONIE® 29	UVA SPINA ROSSA 38
MARASCA (ciliegio acido) 11	TONDA GIFFONI 21	TENDRESSE® 29	ASPARAGI
MORA DI VIGNOLA 12	OLIVI	PESCHI varietà antiche	BUCOINCAVATO DI MASSA LOMBARDA 29
NAPOLEON 12	ASCOLANA 22	BUCOINCAVATO DI MASSA LOMBARDA 29	CARLOTTA (Cotogna) 29
NEW STAR (autofertile) 12	FRANTOIO 22	CARLOTTA (Cotogna) 29	CAROTA 29
RAINIER 12	GHIACCIOLA 22	FORLÌ (Cotogna) 30	PRECOCE D'ARGENTEUILL 39
REGINA 12	LECCINO 22	MERENDILLA (Cotogna) 30	VARIETÀ NON ILLUSTRATE
SAMBA (autofertile) 12	NOSTRANA BRISIGHELLA 22	PESCA DELLA VIGNA 30	CILIEGIO DA FIORE 39
STELLA (autofertile) 12	PERI	SANGUINELLA 30	PESCO DA FIORE 39
SUNBURST (autofertile) 12	ABATE FETEL 22	PESCHI NOCE	MELO DA FIORE 39
SWEET HEART® (autofertile) 12	BUONCRISTIANA WILLIAM 22	ALEXA® 30	PRUNUS PISSARDI 39
VAN 13	BUTIRRA HARDY 23	ALITOP® 31	FRUTTI NANI 39
VISCIOLE 13	BUTIRRA PRECOCE MORETTINA 23	BIG TOP® 31	VITI da tavola
FICHI	DR. J. GUYOT 24	CALDESI 2000 30	ALPHONSE LAVALLÉE 40
BELLONE 13	CARMEN® 24	FAIRLANE 30	CARDINAL 40
BROGIOTTO BIANCO 13	CONFERENCE 23	MARIA DOLCE 30	ISABELLA BIANCA (Uva fragola) 40
BROGIOTTO NERO 13	COSCIA 23	MARIA LUCIA 31	ISABELLA NERA (Uva fragola) 40
CERRETO 13	DECANA DEL COMIZIO 23	MORSIANI 60® 31	ITALIA 40
DOTTATO 13	ETRUSCA® 23	MORSIANI 90® 31	LUGLIATICA 40
GENTILE BIANCO 13	HARROW SWEET 23	NECTAROSS VE® 31	MATILDE 40
GOCCIA D'ORO 14	KAISER 23	ORION® 31	MICHELE PALIERI 40
GRISE DE TARASCON 14	MAX RED BARTLETT (Williams rossa) 23	PESCO NOCE NANO 31	MOSCATO BIANCO 41
NOIR DE CAROMB 14	PASSACRASSANA 24	PIATTA 31	MOSCATO D'ADDA 41
PORTOGALLO 14	PERO NANO 24	STARK REDGOLD 31	MOSCATO D'AMBURGO 41
ROUGE DE BORDEAUX 14	SANTA MARIA® 24	VENUS 31	MOSCATO GIALLO 41
SAN PIETRO 14	TOSCA® 24	WEINBERGER 31	MOSCATO DI PANTELLERIA (zibibbo) 41
TURCA 14	PERI varietà antiche	SUSINI	PIZZUTELLO BIANCO 41
KAKI	ANGELICA (S. Lucia) 24	ANGELENO® 32	PIZZUTELLO NERO 41
CIOCCOLATINO 14	BELLA DI GIUGNO 24	ANNA SPATH (Settembrina) 32	REGINA DEI VIGNETTI 41
O' GHOSO (kako mela) 15	COCOMERINA 24	AUTUMN GIANT® 34	REGINA PERGOLONA 41
ROJO BRILLANTE 15	CURATO 25	BLACK AMBER 32	VICTORIA 42
TIPO 15	DECANA D'INVERNO 25	BLUEFREE 32	VITI da TAVOLA resist. alle malattie 42
VANIGLIA 15	DUCHESSA D'ANGOULEME 26	CALIFORNIA BLUE 32	VITI da VINO su richiesta 42
MANDORLI	EARLY GIULIA 24	D'ENTE 707 34	VITI da tavola senza semi
DOLCE (guscio duro) 15	EUGENIA 26	FAVORITA DEL SULTANO 34	APIRENE BIANCA 42
DOLCE (guscio tenero) 15	GENTILE 25	FORTUNE 32	ARGENTINA 42
FERRAGNES 15	LAURO (Nobile) 25	GROSSA DI FELISIO 32	BLACK MAGIC® 42
NE PLUS ULTRA 15	LUCY RED 24	MIRABELLE DE NANCY 32	CRIMSON SEEDLESS® 42
S. CATERINA 15	LUCY SWEET 24	MORETTINI355 34	RED GLOBE® 42
SUPERNOVA VE 15	MARTIN SECCO 25	OBILNAJA 32	SULTANINA 42
TUONO VE 15	MADERNASSA 25	OCTOBER SUN® 34	OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
MELI	MORA DI FAENZA 25	OZARK PREMIER 33 43-46
ABBONDANZA ROSSA 16	SCIPIONA 26	PAPPAGONA 34	

Siamo lieti di presentare all'affezionata clientela il catalogo illustrato delle PIANTE da FRUTTO, 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 Fitosanitario 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. 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 sanitariamente 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; 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.

Angelo Vivai Soc. Agr. S.S.



ACTINIDIA (Kiwi)



ARGUTA

Precoce
Matura: fine estate



HAYWARD

Mediamente precoce
Matura: inizio novembre



IMPOLLINATORE



JENNY (autofertile)

Precoce
Matura: inizio novembre



POLPA GIALLA

Precoce
Matura: inizio novembre

AGRUMI



ARANCIO

Maturazione:
fine autunno



CEDRO

Maturazione:
fine autunno



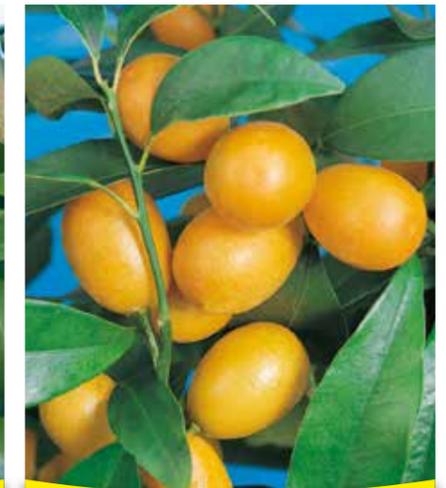
CHINOTTO

Maturazione:
da settembre a dicembre



CLEMENTINO

Maturazione:
novembre



KUMQUAT

Maturazione:
fine autunno



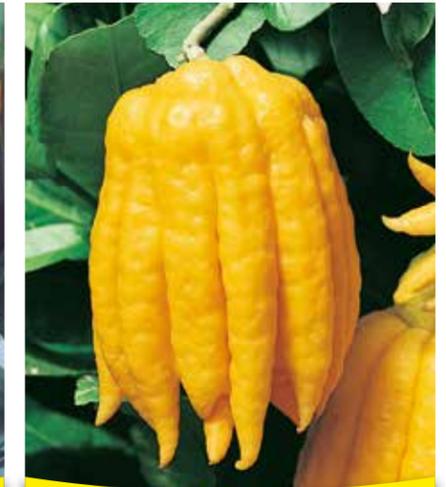
LIMONE

Maturazione:
scaglionata durante l'anno



MANDARINO

Maturazione:
fine autunno



MANO DI BUDDHA

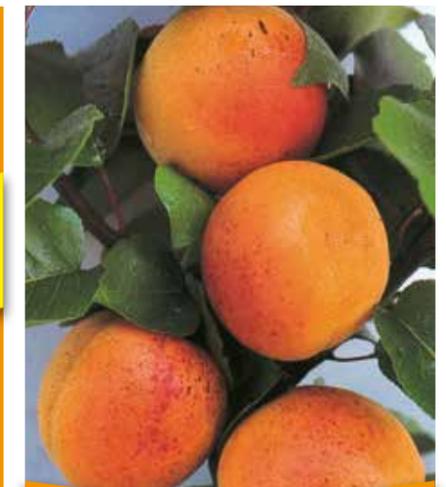
Maturazione:
da ottobre a dicembre



POMPELMO

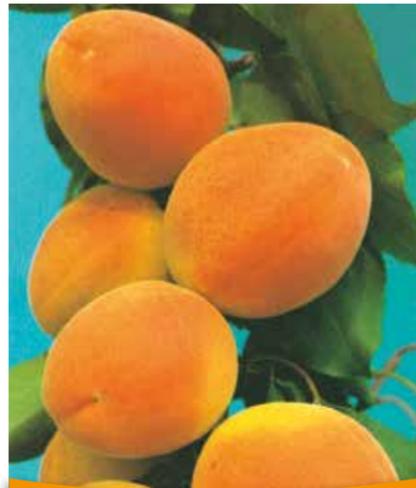
Maturazione:
fine autunno

ALBICOCCHI



ANTONIO ERRANI

Precoce
Matura: 25-30 giugno



BELLA D'IMOLA

Precoce
Matura: 1-5 luglio



BERGERON

Tardiva
Matura: 10-20 luglio



CAFONA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



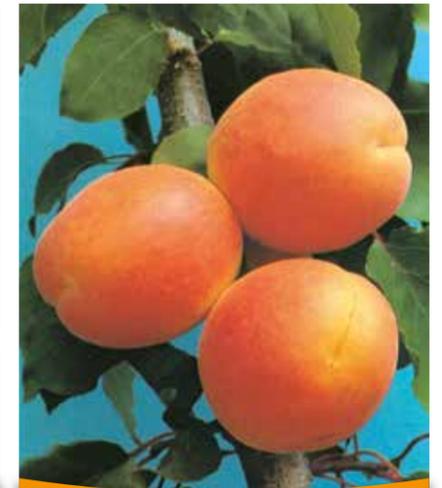
PELLECCHIELLA

Media
Matura: inizio luglio



PISANA

Tardiva
Matura: 20-25 luglio



PORTICI 6

Tardiva
Matura: 10-15 luglio



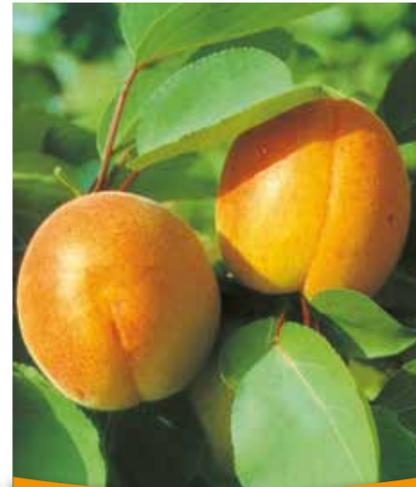
CARMEN TOP®

Precoce
Matura: 15-20 giugno



DULCINEA

Tardiva
Matura: 20-25 luglio



GOLDRICH (Sungiant)

Media
Matura: 1-5 luglio



PRECOCISSIMO

Molto precoce
Matura: 25-30 maggio



REALE D'IMOLA

Tardiva
Matura: 8-15 luglio



S. CASTRESE

Tardiva
Matura: 5-10 luglio



MARIETTA®

Tardiva
Matura: 10-15 luglio



NINFA

Precoce
Matura: 10-15 giugno



PALUMMELLA

Media
Matura: 5-15 luglio



TYRINTHOS

Precoce
Matura: 10-15 giugno



VITILLO

Media
Matura: 18-25 giugno

VARIETÀ NON ILLUSTRATE

Nome Epoca maturazione



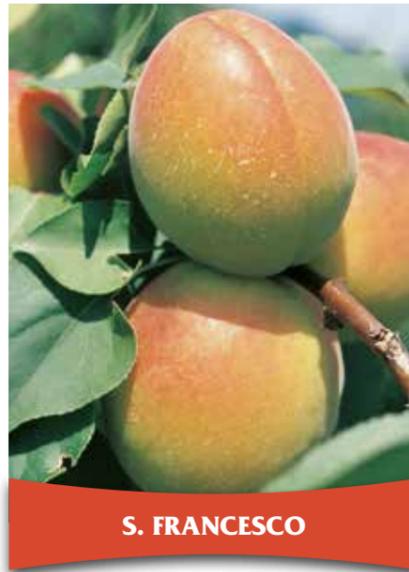
KIOTO®
(autofertile) 20-30/06



PINKOT® 15-25/06



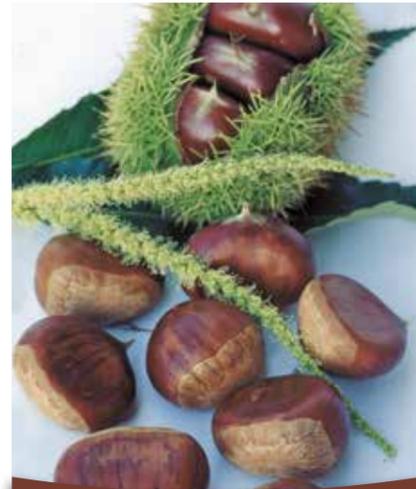
ALBICOCCHI
varietà antiche



S. FRANCESCO

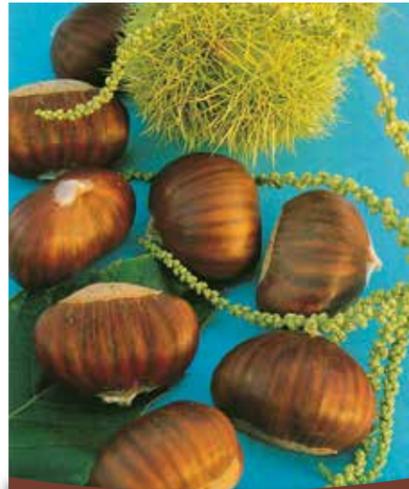
Tardiva
Matura: 10-15 luglio

CASTAGNI



B. DE BETIZAK

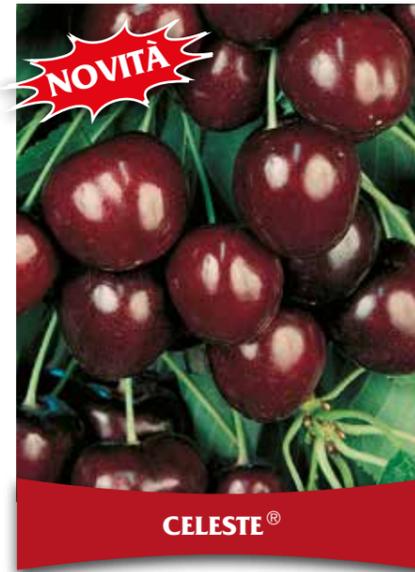
Castanea eurogiapponese
d'innesto



MARRONE BUONO

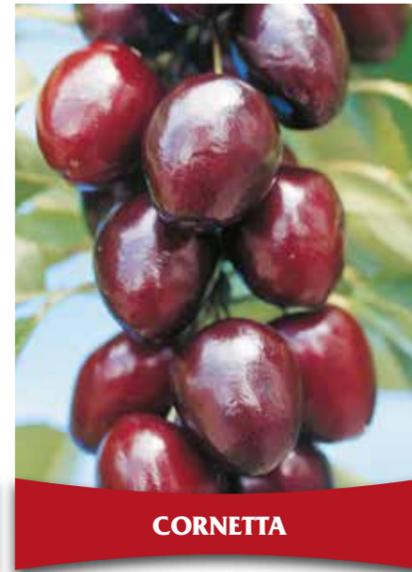
Castanea sativa d'innesto
Castel del Rio - Marradi

CILIEGI



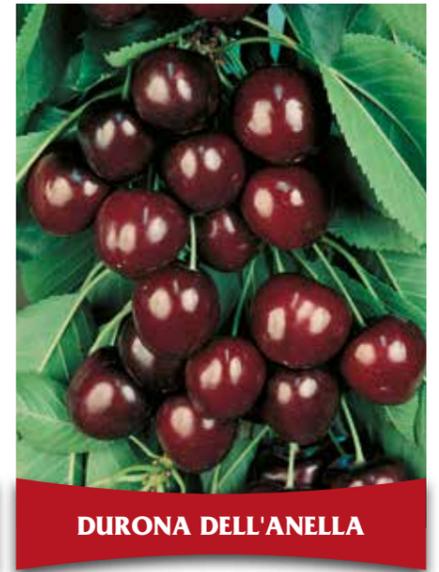
CELESTE®

Precoce
Matura: 1-10 giugno



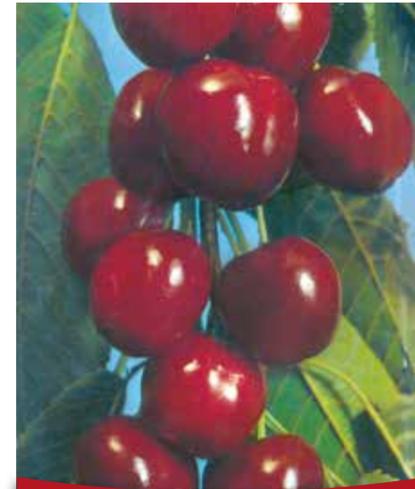
CORNETTA

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



DURONA DELL'ANELLA

Tardiva
Matura: 15-30 giugno



DURONA DI VIGNOLA

Media
Matura: 10-20 giugno



FERROVIA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



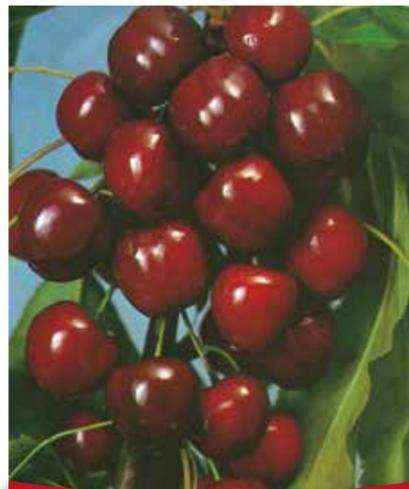
GIORGIA

Precoce
Matura: 20-25 maggio



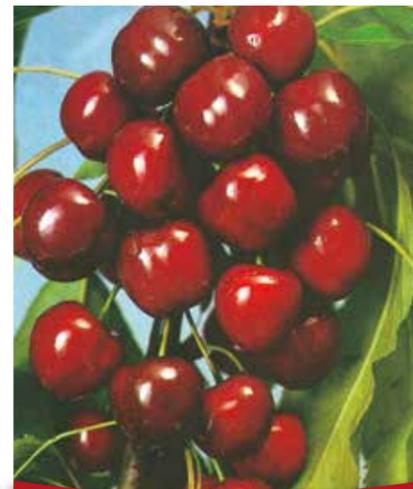
AMARENA

Tardiva
Matura: 10-15 giugno



BIGARREAU BURLAT

Precoce
Matura: 20-30 maggio



BIGARREAU MOREAU

Precoce
Matura: 25-30 maggio



KORDIA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



LAPINS (autofertile)

Tardiva
Matura: 20-30 giugno



MARASCA (ciliegio acido)

Precoce
Matura: metà giugno



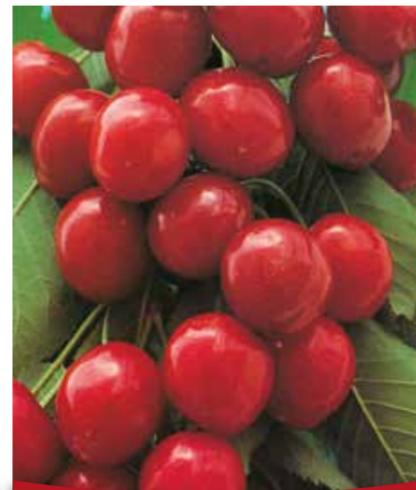
MORA DI VIGNOLA

Media
Matura: 12-20 giugno



NAPOLEON

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



NEW STAR (autofertile)

Precoce
Matura: 10-20 giugno



VAN

Precoce
Matura: 10-20 giugno



VISCIOLE

Precoce
Matura: fine giugno



A FRUTTO GIALLO

RAINIER

Precoce
Matura: 10-15 giugno



REGINA

Tardiva
Matura: 20-25 giugno



SAMBA (autofertile)

Precoce
Matura: 1-10 giugno



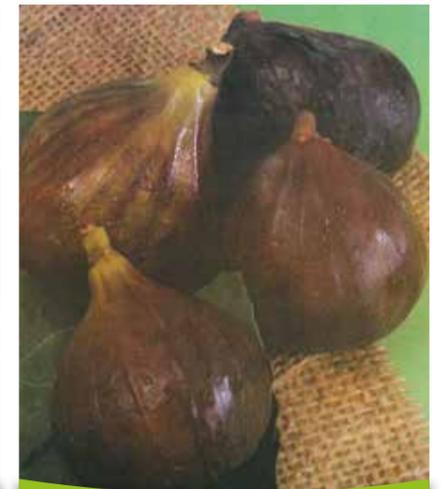
BELLONE

Matura:
15 agosto - 30 ottobre



BROGIOTTO BIANCO

Matura:
20 settembre - 30 novembre



BROGIOTTO NERO

Matura:
20 settembre - 30 novembre



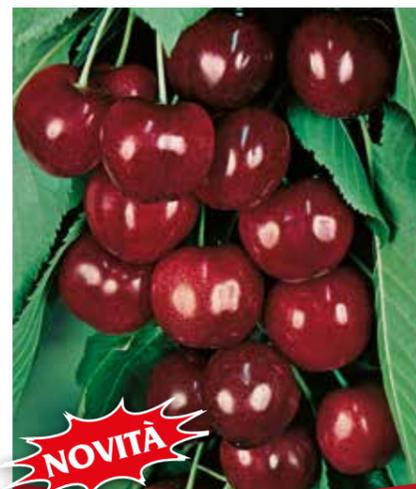
STELLA (autofertile)

Precoce
Matura: 1-10 giugno



SUNBURST (autofertile)

Precoce
Matura: 10-20 giugno



SWEET HEART® (autofertile)

Tardiva
Matura: 25-30 giugno



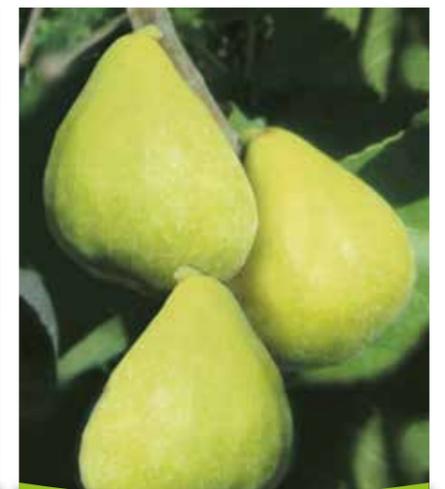
CERRETO

Matura:
fine giugno - inizio luglio



DOTTATO

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



GENTILE BIANCO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



GOCCIA D'ORO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



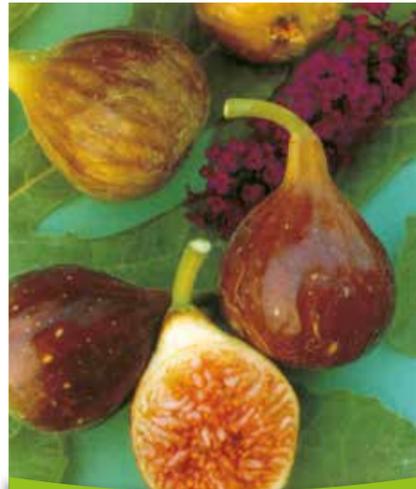
GRISE DE TARASCON

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:
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



KAKI



CIOCCOLATINO

Tardiva
Matura: ottobre - novembre



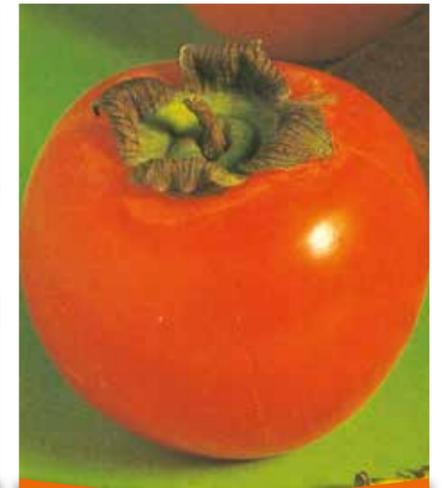
O' GHOSO (kako mela)

Tardiva
Matura: fine ottobre - inizio dicembre



ROJO BRILLANTE

Tardiva
Matura: seconda settimana di ottobre



TIPO

Media
Matura: metà settembre

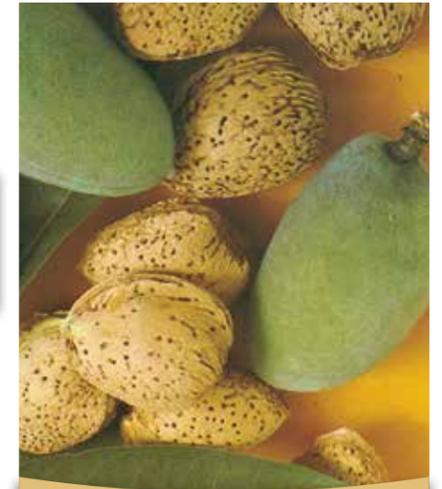


VANIGLIA

Media
Matura: metà settembre



MANDORLI



DOLCE (guscio duro)

Matura:
metà settembre

VARIETÀ NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione
FERRAGNES	settembre
NE PLUS ULTRA	29/09
SUPERNOVA VE	1-7/09
TUONO VE	25/08

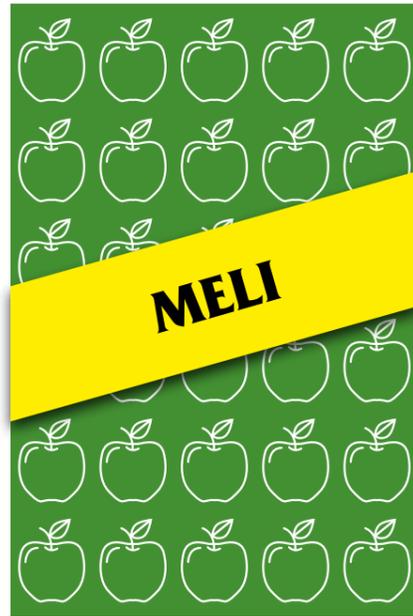


DOLCE (guscio tenero)

Matura:
inizio settembre



S. CATERINA



Resistente alle malattie

ABBONDANZA ROSSA

Polpa crema e rossa
Matura: 10-20 ottobre



Resistente alle malattie

ENTERPRISE®

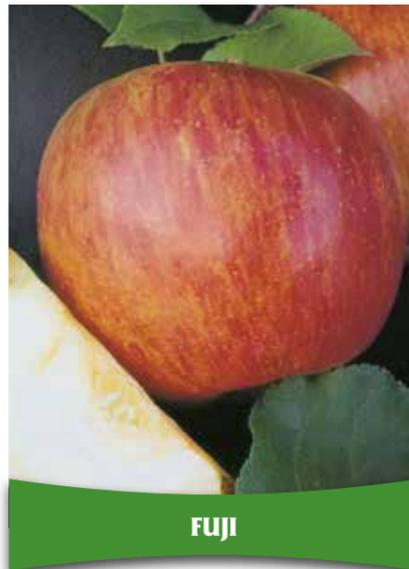
Invernale
Matura: nella I decade di ottobre



Resistente alle malattie

FLORINA

Autunnale
Matura: 10-15 ottobre



FUJI

Invernale
Matura: 15-20 ottobre



GALA MUST®

Estiva
Matura: 15-20 agosto



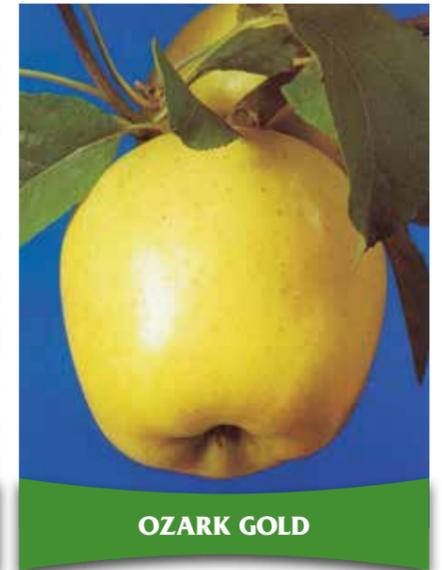
IMPERATORE DALLAGO

Raccolta:
I decade di ottobre



MELO NANO

Invernale
Matura: fine ottobre



OZARK GOLD

Estiva
Matura: 15-20 agosto



Resistente alle malattie

PRIMA

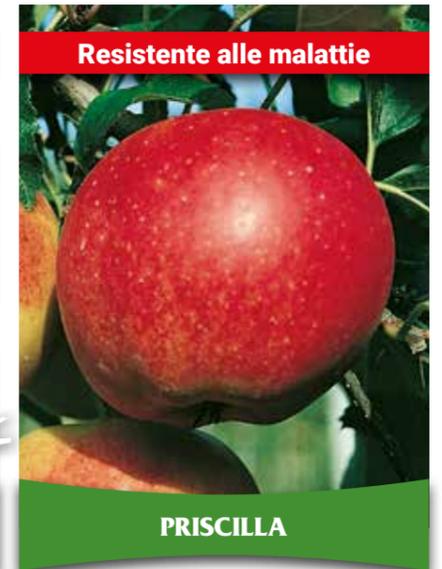
Estiva
Matura: 20 agosto



Resistente alle malattie

PRIMIERA

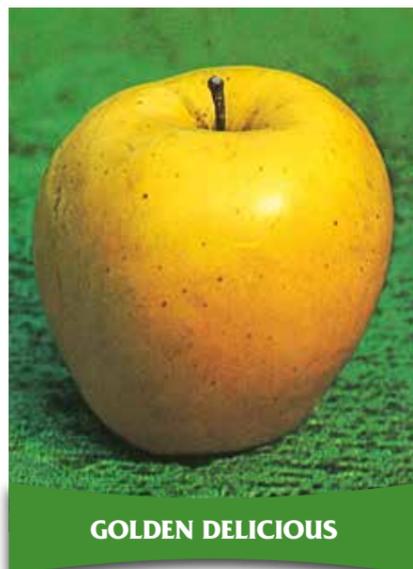
Autunnale
Matura: 20-25 settembre



Resistente alle malattie

PRISCILLA

Autunnale
Matura: 5-10 settembre



GOLDEN DELICIOUS

Autunnale
Matura: 15-25 settembre



Immune da ticchiolatura

GOLDRUSH®

Invernale
Matura: 20-25 ottobre



GRANNY SMITH

Invernale
Matura: 10-15 ottobre



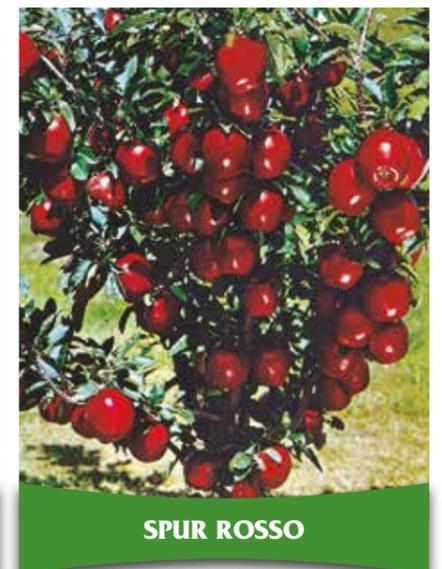
RED CHIEF®

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



SPUR GIALLO

Autunnale
Matura: 15-20 settembre



SPUR ROSSO

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



STARKING DELICIOUS®

Autunnale
Matura: metà settembre



STAYMARED

Invernale
Matura: 25-30 settembre



SUMMERRED

Estiva
Matura: 5-10 agosto



Resistente alle malattie

DOLGO

Estiva
Matura: metà agosto



Resistente alle malattie

JOLANDA

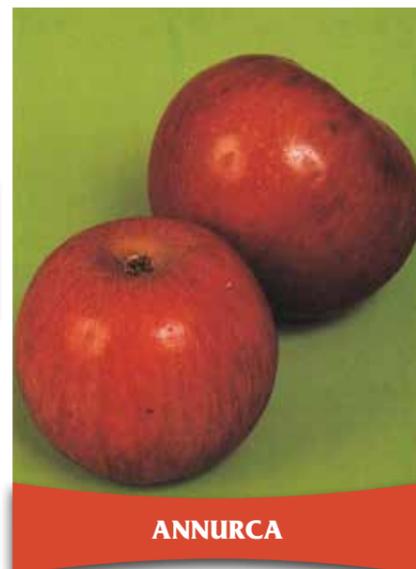
Autunnale
Matura: fine settembre



Resistente alle malattie

NEW YORK

Autunnale
Matura: metà settembre



ANNURCA

Invernale
Matura: 20-25 settembre



Resistente alle malattie

BELLA DEL GIARDINO

Raccolta:
I decade ottobre



Resistente alle malattie

BELLA DI BOSKOOP

Invernale
Matura: dicembre



Resistente alle malattie

CALVILLA BIANCA D'INVERNO

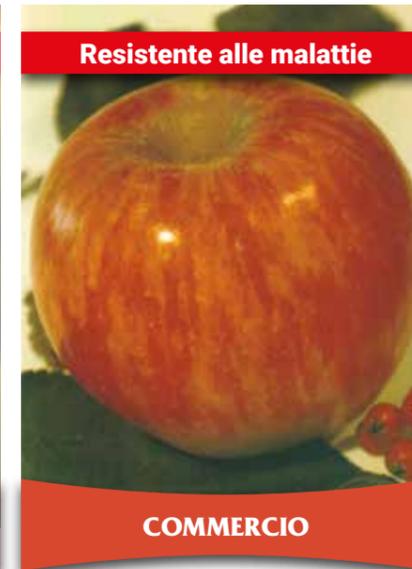
Invernale
Matura: I decade novembre



Resistente alle malattie

CAMPANINO

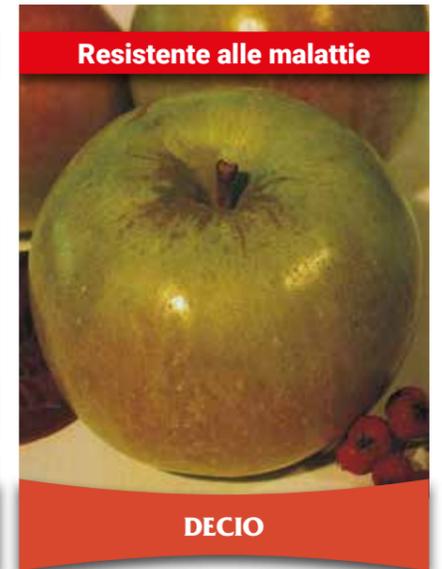
Raccolta:
I decade novembre



Resistente alle malattie

COMMERCIO

Invernale
Matura: dicembre-aprile



Resistente alle malattie

DECIO

Invernale
Matura: dicembre-aprile



Resistente alle malattie

DURELLO DI FORLÌ

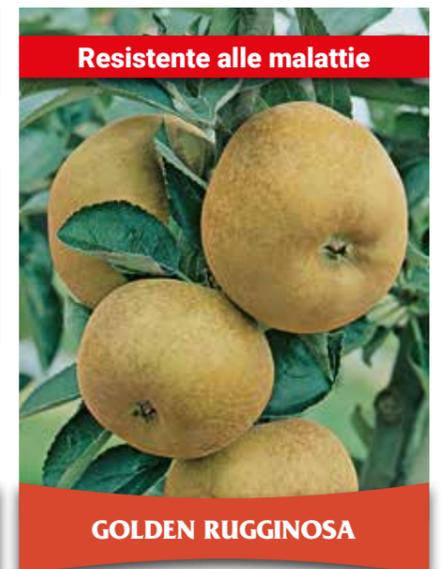
Raccolta:
II decade ottobre



Resistente alle malattie

GELATA

Invernale
Matura: ottobre - dicembre



Resistente alle malattie

GOLDEN RUGGINOSA

Estiva
Matura: 15-20 settembre



IMPERATORE ROSSO

Invernale
Matura: 10-15 ottobre



Resistente alle malattie

LAVINA

Raccolta:
20 ottobre



Resistente alle malattie

LIMONCELLA

Invernale
Raccolta: 10-20 ottobre



Resistente alle malattie

ROSA ROMANA

Invernale
Matura: 10-20 ottobre



Resistente alle malattie

SCODELLINO

Raccolta:
II decade ottobre



Resistente alle malattie

VERDONE

Raccolta:
II decade novembre



Resistente alle malattie

PERMAIN DORATA

Raccolta:
5 settembre



Resistente alle malattie

POMELLA GENOVESE

Invernale
Matura: dicembre-aprile



Resistente alle malattie

RENETTA ANANAS

Invernale
Matura: dicembre-marzo



Resistente alle malattie

ZEUCA

Raccolta:
20 ottobre

VARIETÀ NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione

GOLDEN MIRA 15-20/09
RESISTENTE ALLE MALATTIE

ROSA ROMANA GENTILE 15-30/ottobre

NOCCIOLI



Resistente alle malattie

RENETTA DEL CANADA

Invernale
Matura: 25-30 luglio



Resistente alle malattie

RENETTA GRIGIA TORRIANA

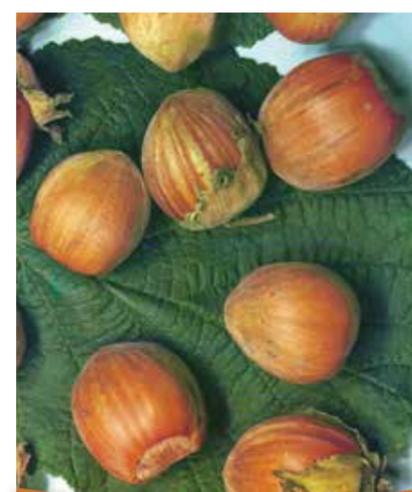
Raccolta:
I decade ottobre



Resistente alle malattie

RENETTA WALDER

Raccolta:
III decade settembre



FRUTTO GROSSO

Tardiva
Matura: 10-15 luglio



TONDA GENTILE TRILOBATA

Precoce
Matura: 20-30 agosto

VARIETÀ NON ILLUSTRATE

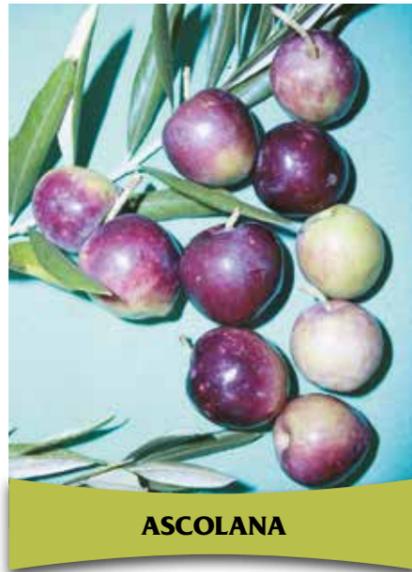
Nome	Epoca maturazione

MICORIZZATI AL TARTUFO NERO agosto

TONDA GENTILE ROMANA inizio settembre

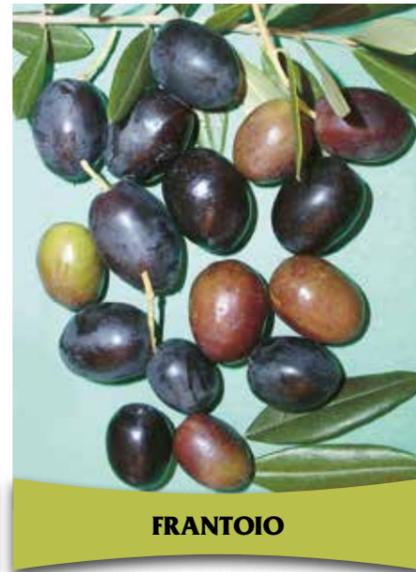
TONDA GIFFONI ultima settimana agosto

OLIVI



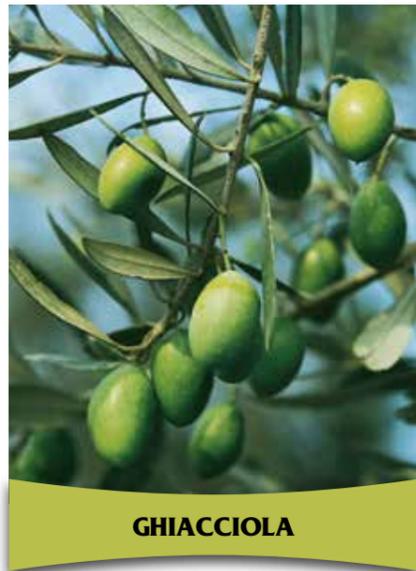
ASCOLANA

Precoce
Matura: fine settembre



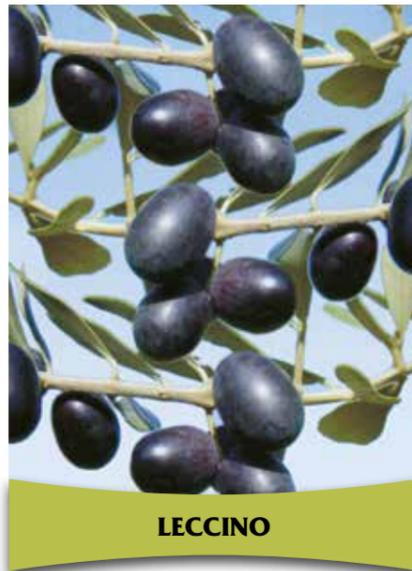
FRANTOIO

Tardiva
Matura: novembre



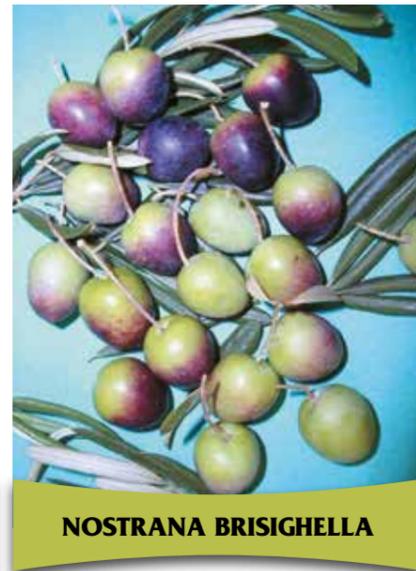
GHIACCIOLA

Tardiva
Matura: fine novembre



LECCINO

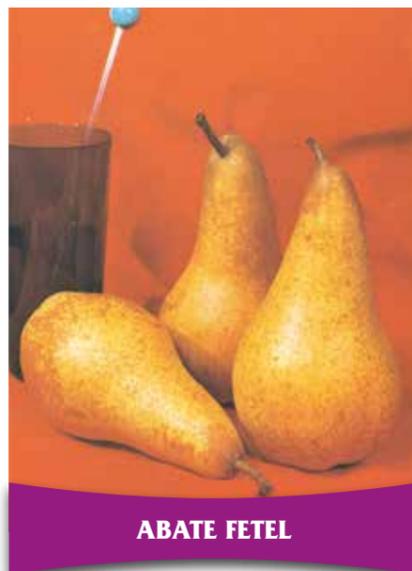
Precoce
Matura: inizio ottobre



NOSTRANA BRISIGHELLA

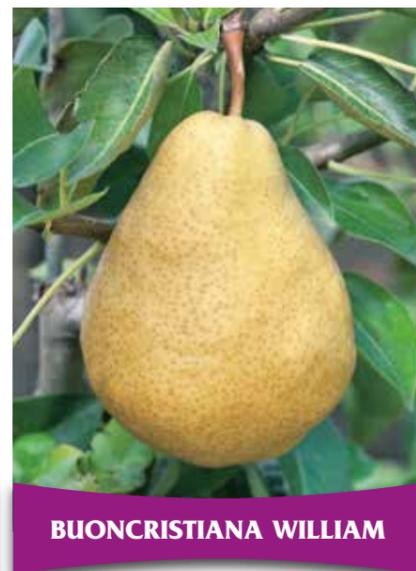
Tardiva
Matura: novembre

PERI



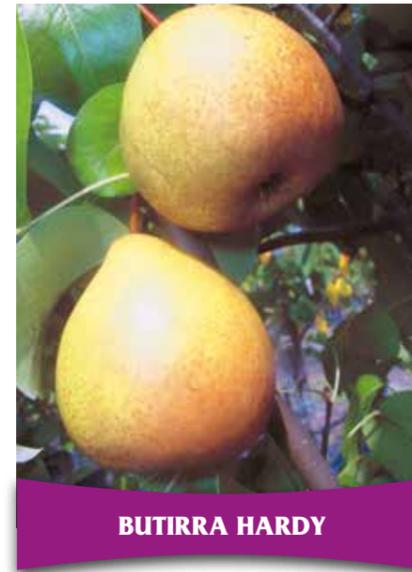
ABATE FETEL

Autunnale
Matura: 15-20 settembre



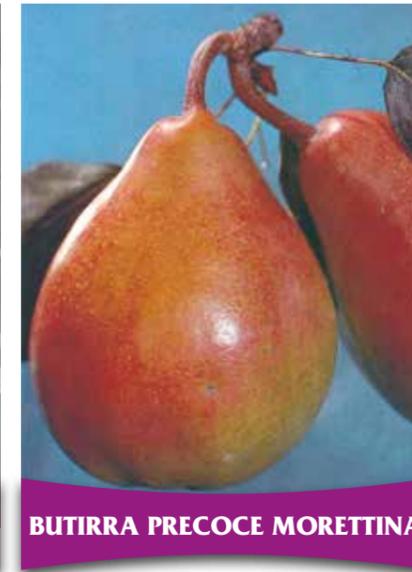
BUONCRISIANA WILLIAM

Estiva
Matura: 15-25 agosto



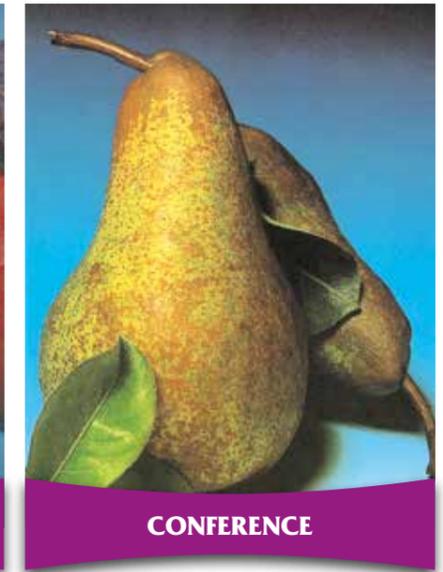
BUTIRRA HARDY

Estiva
Matura: fine agosto



BUTIRRA PRECOCE MORETTINA

Estiva
Matura: 25-30 luglio



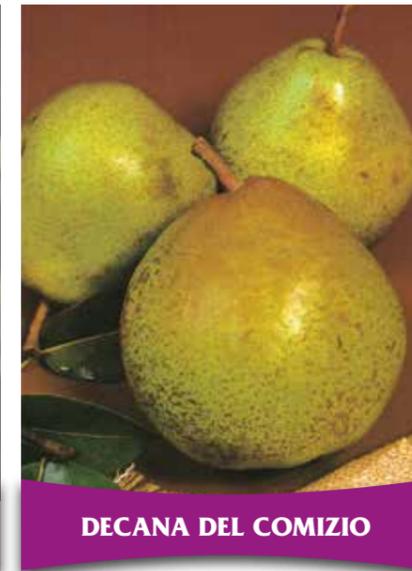
CONFERENCE

Autunnale
Matura: 15-20 settembre



COSCIA

Estiva
Matura: 10-20 luglio



DECANA DEL COMIZIO

Autunnale
Matura: 25-30 settembre



ETRUSCA®

Estiva
Matura: 10-15 luglio



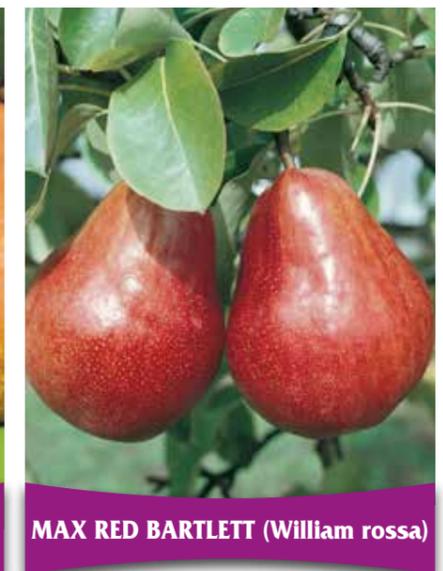
HARROW SWEET

Autunnale
Matura: 10-15 settembre



KAISER

Autunnale
Matura: 15-25 settembre



MAX RED BARTLETT (William rossa)

Estiva
Matura: 20-30 agosto



PASSACRASSANA

Invernale
Matura: 25-30 ottobre



PERO NANO

Autunnale
Matura: fine settembre



SANTA MARIA®

Precoce
Matura: 1-5 agosto



TOSCA®

Estiva
Matura: 15-25 luglio

VARIETÀ NON ILLUSTRATE	
Nome	Epoca maturazione
CARMEN®	05-15/08
DR. J. GUYOT	01-15/08
VARIETÀ SU CONCESSIONE UniBo	
EARLY GIULIA®	01-15/08
LUCY RED®	01-10/09
LUCY SWEET®	20/07 - 10/08



ANGELICA (S. Lucia)

Estiva
Matura: 1-10 settembre



BELLA DI GIUGNO

Precoce
Matura: 1-5 luglio



COCOMERINA

Raccolta:
da fine settembre alla metà di ottobre



CURATO

Raccolta:
I decade di ottobre



DECANA D'INVERNO

Invernale
Matura: dicembre-marzo



GENTILE

Estiva
Matura: 10-15 luglio



LAURO (Nobile) (da cuocere)

Invernale
Matura: 15-20 ottobre



MARTIN SECCO (da cuocere)

Invernale
Matura: dicembre-aprile



MADERNASSA (da cuocere)

Invernale
Matura: dicembre-aprile



MORA DI FAENZA

Autunnale
Matura: fine ottobre



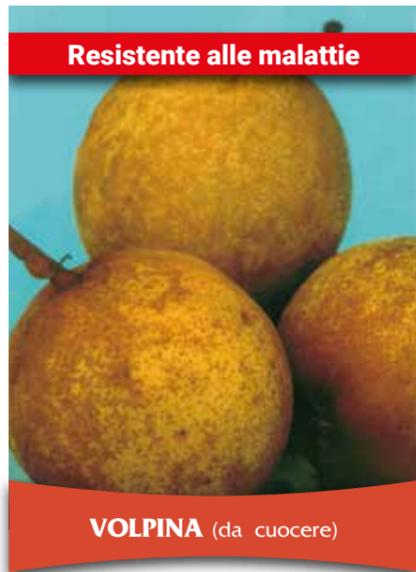
SPADONA DI SALERNO

Estiva
Matura: 1-10 agosto



SPINACARPI (da cuocere)

Raccolta:
ottobre

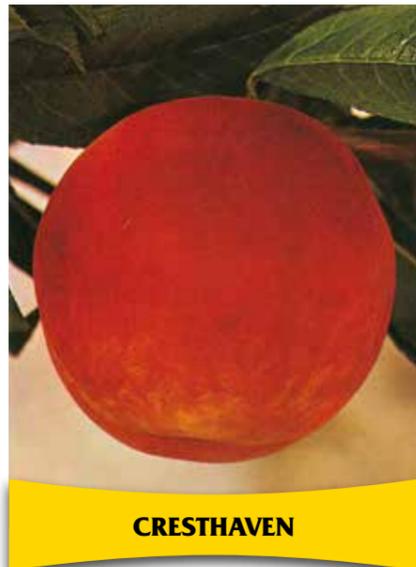


Resistente alle malattie

VOLPINA (da cuocere)

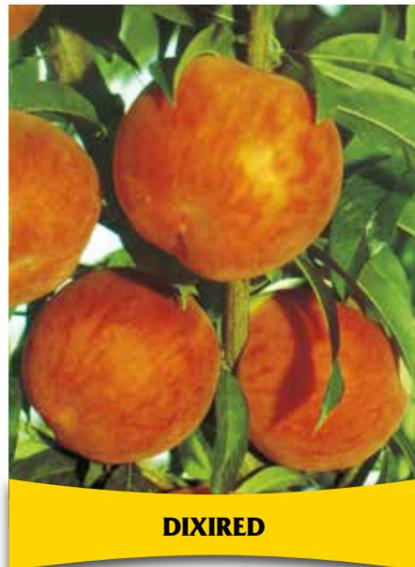
Raccolta:
ottobre

VARIETÀ NON ILLUSTRATE	
Nome	Epoca maturazione
DUCHESSA D'ANGOULEME	10-18/09
EUGENIA	invernale
MOSCATELLINA	20-30/06
SCIPIONA	invernale



CRESTHAVEN

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



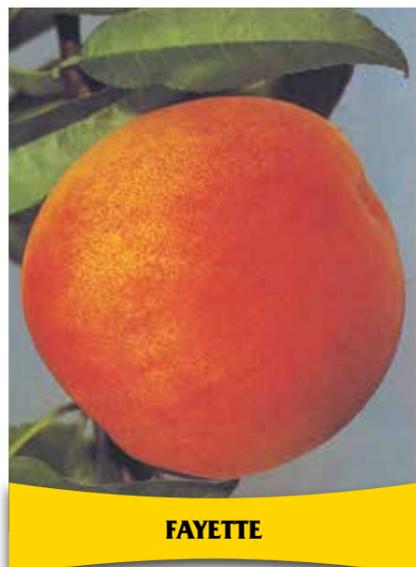
DIXIRED

Precoce - Polpa gialla
Matura: 25-30 luglio



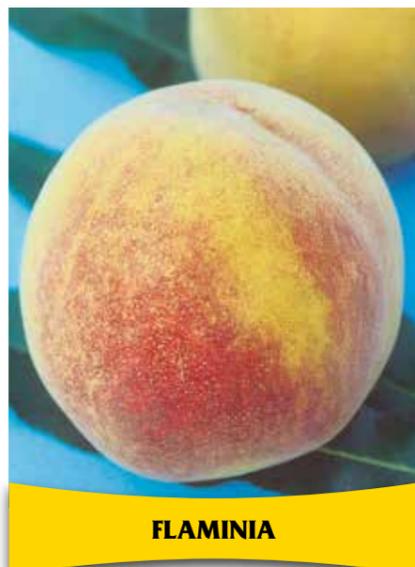
FAIRTIME

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 10-15 settembre



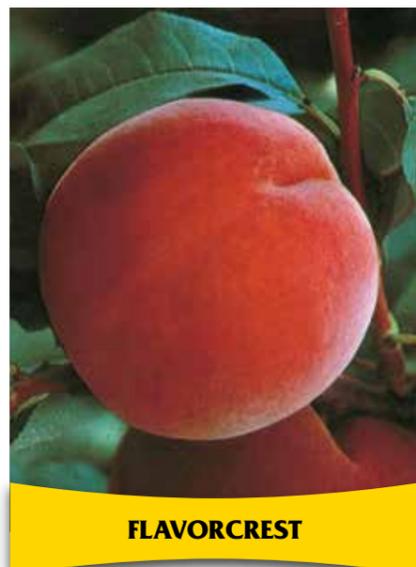
FAYETTE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 20-25 agosto



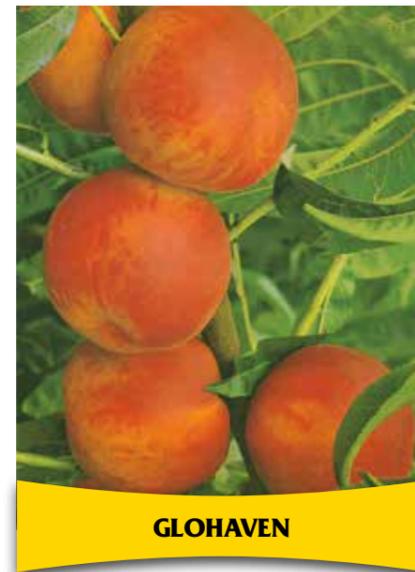
FLAMINIA

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



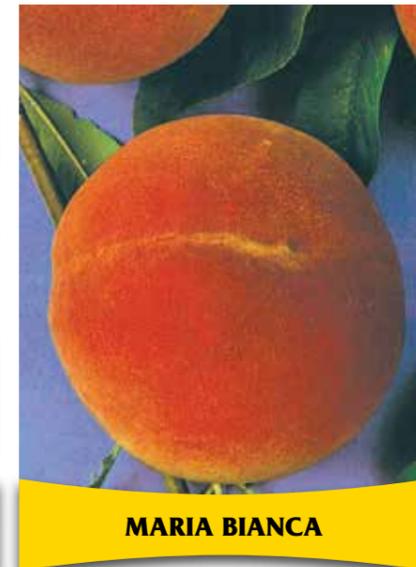
J. H. HALE

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

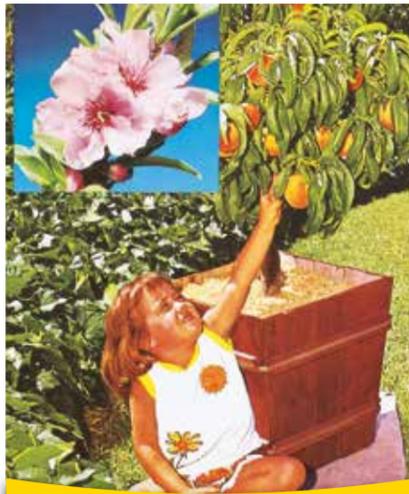


PERCOCA

(da conserva)

PERCOCHE NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione
ANDROS VE	20-30/08
BABY GOLD 6 VE	05-10/08
BABY GOLD 9 VE	01-10/09
CARSON VE	25/07-03/08
ROMEA VE	16-29/07



PESCO NANO

(da giardino e da vaso)



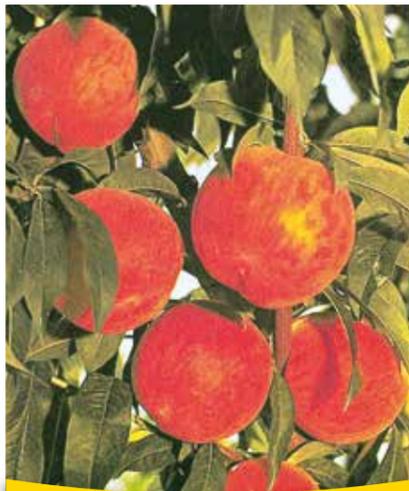
PIATTA BIANCA

Mezza stagione - Polpa bianca
Matura: 1-10 agosto



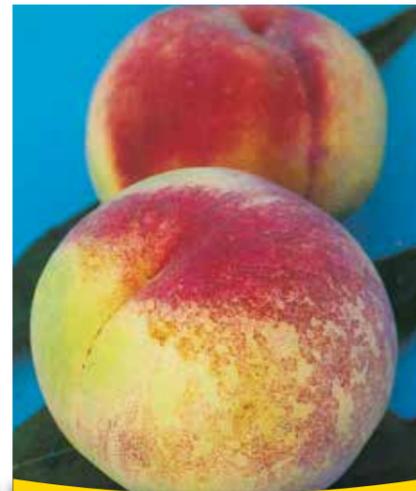
PIATTA GIALLA

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



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



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

POLPA GIALLA NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione
O'HENRY®	05-10/09
PADANA	01-06/09
RICH LADY VE®	10-20/07
ROYAL GEM VE®	01-10/07
ROYAL GLORY VE®	10-20/07
RUBY RICH VE®	16-25/07
SAGITTARIA®	10-20/06
SPRINGLADY®	03-08/07
SYMPHONIE®	05-25/08

POLPA BIANCA NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione
ALIBLANCA®	10-20/09
ALIPERSIE®	20-30/07
ALIROSADA®	25/07-05/08
GLADYS VE®	10-20/09
K2	25-30/08
MIO DOLCE AMORE	01-10/09
REGINA D'OTTOBRE	01-10/09
ROSA DEL WEST VE	01-10/10
TENDRESSE®	10-20/08



BUCO INCAVATO DI MASSA LOMBARDA

Mezza stagione
Matura: 10-20 agosto



CARLOTTA (cotogna)

Tardiva - Polpa bianca
Matura: 15 settembre



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



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



MARIA DOLCE

Tardiva - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



MARIA LUCIA

Precoce - Polpa bianca
Matura: 25-30 giugno



NOVITÀ

MORSIANI 60®

Mezza stagione - Polpa gialla
Matura: 15-20 agosto



ORION®

Medio-Tardiva - Polpa gialla
Matura: 25-31 agosto



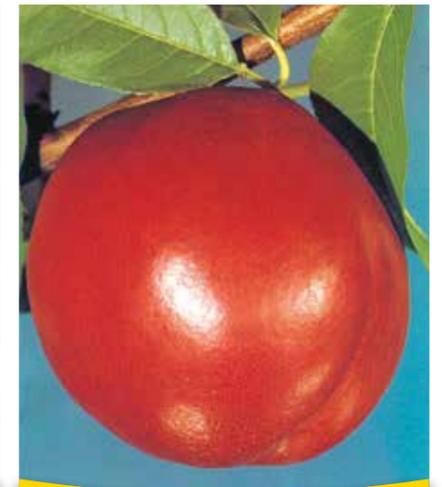
PESCO NOCE NANO

(da giardino e da vaso)



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



WEINBERGER

Precoce - Polpa gialla
Matura: 10-15 luglio

POLPA GIALLA NON ILLUSTRATE

Nome	Epoca maturazione
   ALITOP ®	25/07-05/08
   BIG TOP ®	15-25/07
   MORSIANI 90 ®	12-17/09
   NECTAROSS VE ®	10-20/08



ANGELENO®

Tardiva
Matura: 20-25 settembre



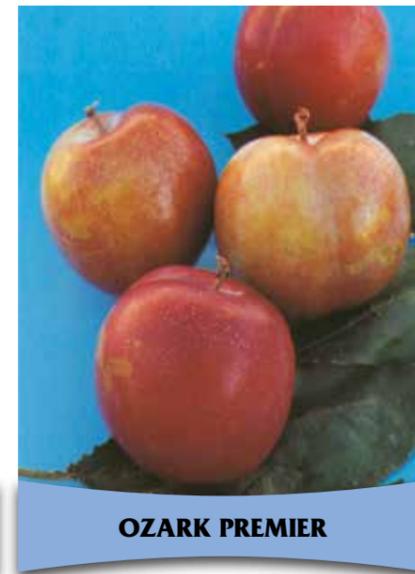
ANNA SPATH (Settembrina)

Tardiva
Matura: 15-20 settembre



OBILNAJA

Precoce
Matura: 15-20 luglio



OZARK PREMIER

Precoce
Matura: 25-30 luglio



PRECOCE D'ERSINGER

Precoce
Matura: 10-20 luglio



BLACK AMBER

Mezzastagione
Matura: 25-30 luglio



BLUEFREE

Tardiva
Matura: 10-15 settembre



CALIFORNIA BLUE

Precoce
Matura: 15-20 luglio



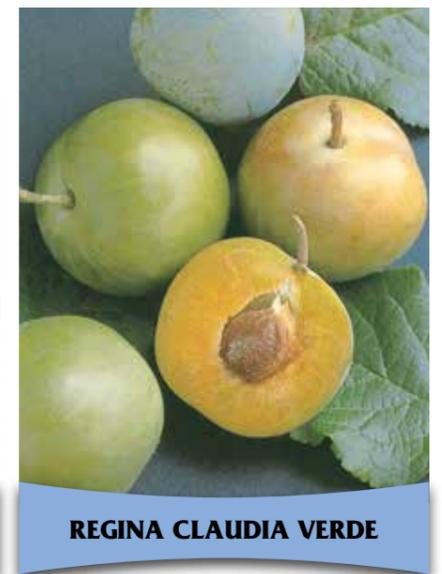
PRESIDENT

Tardiva
Matura: 10-15 settembre



REGINA CLAUDIA TRASPARENTE (Molona)

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



REGINA CLAUDIA VERDE

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



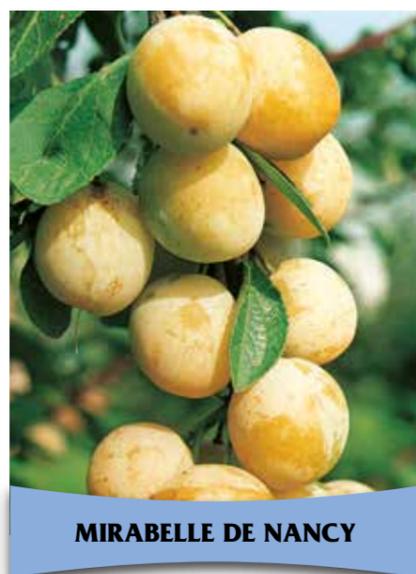
FORTUNE

Mezza stagione
Matura: 15-20 agosto



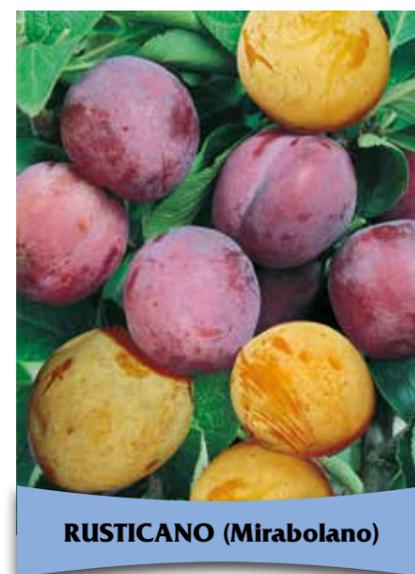
GROSSA DI FELISIO

Tardiva
Matura: 20-25 agosto



MIRABELLE DE NANCY

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



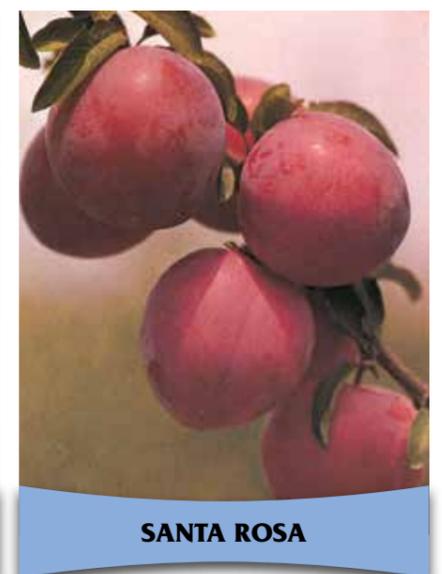
RUSTICANO (Mirabolano)

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



SANGUE DI DRAGO

Mezza stagione
Matura: 25-30 luglio



SANTA ROSA

Precoce
Matura: 15-20 luglio



SATSUMA

Mezza stagione
Matura: 10-15 agosto



SCANARDA (Coscia di Monaca)

Mezza stagione
Matura: 20-30 luglio



SHIRO (Goccia d'oro)

Precoce
Matura: 15-20 luglio



CORNIOLA

Tardiva
Matura: agosto



COTOGNO MALIFORME

Autunnale
Matura: settembre-ottobre



COTOGNO PERIFORME

Autunnale
Matura: settembre-ottobre



STANLEY

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



T. C. SUN®

Tardiva
Matura: 25-30 agosto

SUSINI EUROPEI NON ILLUSTRATI

Nome	Epoca maturazione
D'ENTE 707	17-23/08
FAVORITA DEL SULTANO	20-30/08
PAPPAGONA	15-20/06
ROBE DE SERGENT	25-31/08
RUTHGERS TETTER	10-20/06
ZUCHELLA	25/07 - 05/08

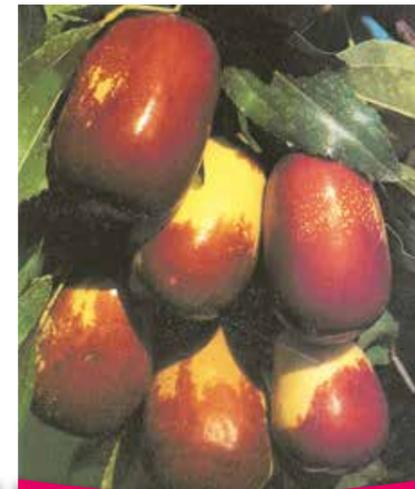
SUSINI CINO-GIAPPONESI NON ILLUSTRATI

AUTUMN GIANT®	25-30/09
MORETTINI 355	01-05/07
OCTOBER SUN®	10-15/09
SORRISO DI PRIMAVERA	10-15/07



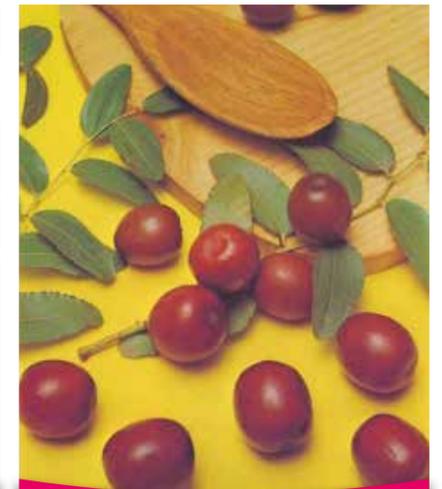
GELSO (bianco e nero)

Estiva
Matura: luglio-agosto



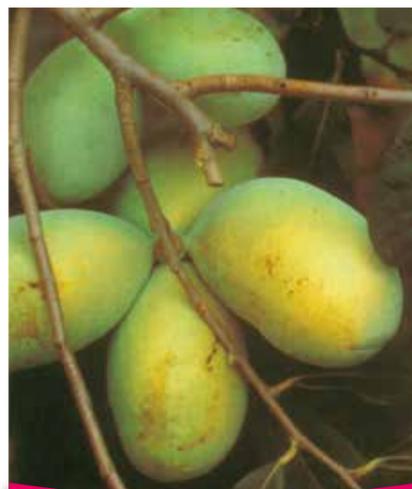
GIUGGIOLA CINESE (Frutto grosso)

Estiva-Autunnale
Matura: fine agosto - inizio settembre



GIUGGIOLA COMUNE

Estiva-Autunnale
Matura: fine agosto - inizio settembre



ASIMINA TRILOBA

Matura:
fine agosto - settembre



BIRICOCCOLO

Matura:
metà giugno



MELOGRANO (da FRUTTO)

Matura:
ottobre-novembre



(Melograno) MOLLAR DE ELCHE

Matura:
ottobre



(Melograno) WONDERFULL

Matura:
ottobre



NASHI HOSUI

Matura:
III decade di agosto



NASHI SHINSEIKI

Matura:
III decade di agosto



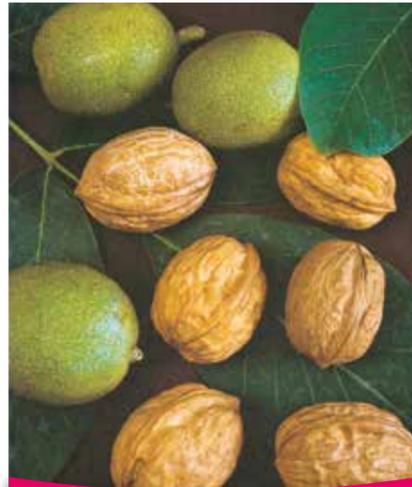
NESPOLO DEL GIAPPONE

(Eriobotrya japonica)
Matura: inizio maggio



NESPOLO GERMANICO

(Mespilus germanica)
Matura: novembre



NOCE DI SORRENTO

Matura:
metà settembre



PRUGNOLO (Prunus spinosa)

Matura:
ottobre



SORBO

Matura:
fine autunno



SUSEGIO

Matura:
fine maggio - metà giugno



SUSINCOCCO

Matura:
giugno-luglio

VARIETÀ NON ILLUSTRATE	
Nome	Epoca maturazione
NOCE PECAN	ottobre
NOCI INNESTATE IN VARIETÀ	



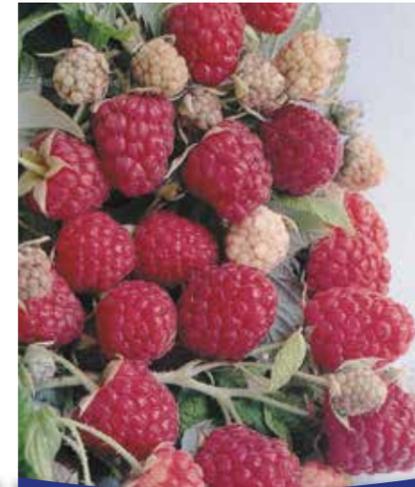
ARONIA

Matura:
agosto-settembre



GOJI

Matura:
fine estate



LAMPONE AUTUMN BLISS

Tardiva
Fruttifica fra giugno e settembre



LAMPONE FALL GOLD

Tardiva
Fruttifica fra giugno e settembre



LAMPONE HERITAGE

Tardiva
Raccolta fra luglio e agosto



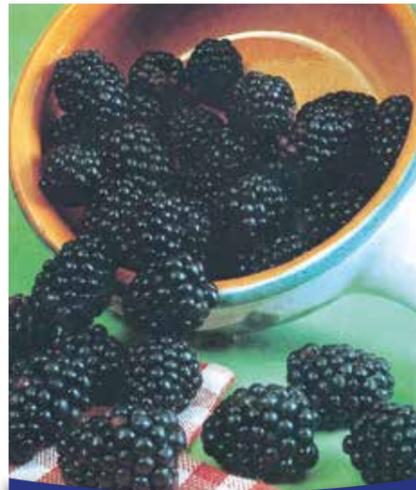
LAMPONE TULAMEEN

Media
Matura: giugno - luglio



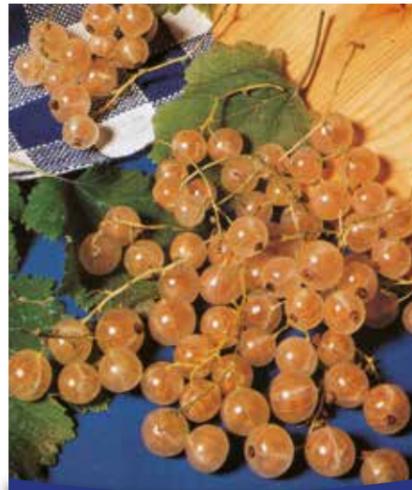
MIRTILO AMERICANO

Media
Matura: 20 giugno - 10 luglio



MORA (senza spine)

Tardiva
Matura: agosto-settembre



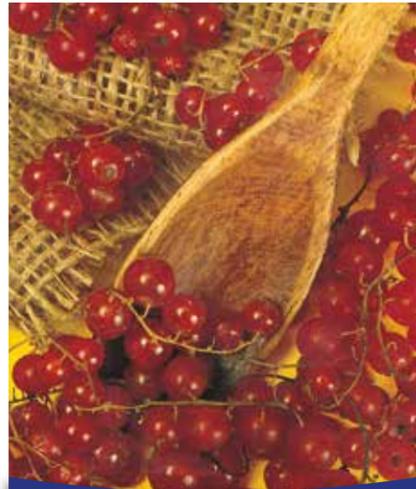
RIBES BIANCO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



RIBES NERO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



RIBES ROSSO

Matura:
metà giugno - inizio luglio



RUBUS TAYBERRY

Fruttifica:
giugno - luglio



UVA SPINA BIANCA

Matura:
metà giugno



UVA SPINA ROSSA

Matura:
metà giugno



EROS (Ibrido)

Tardivo
Matura: da aprile a fine maggio



GIOVE (Ibrido)
(indicato per turioni bianchi)

Mediamente precoce
Matura: fine marzo



MONTINA (selvatico)

Mediamente precoce
Matura: fine marzo



PRECOCE D'ARGENTEUIL

Mediamente precoce
Matura: fine marzo

Portainnesti usati



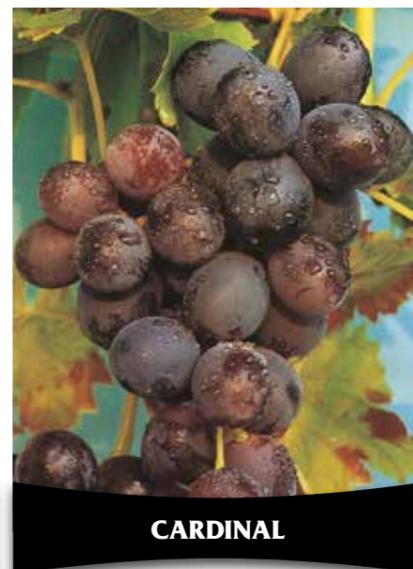
VARIETÀ NON ILLUSTRATE	
Nome	Epoca fioritura
CILIEGIO DA FIORE	primavera
PESCO DA FIORE	primavera
MELO DA FIORE	primavera
PRUNUS PISSARDI	primavera
FRUTTI NANI	primavera

PESCHI	GF677	MISSOURI	ADESOTO	ISHTARA
CILIEGI	GISELA 6	COLT	CILIEGIO FRANCO	
SUSINI E ALBICOCCHI	MIRABOLANO DA SEME			29C
PERI	BA29	PERO FRANCO	FARROLD	
MELI	MELO FRANCO	M9	M26	MM111



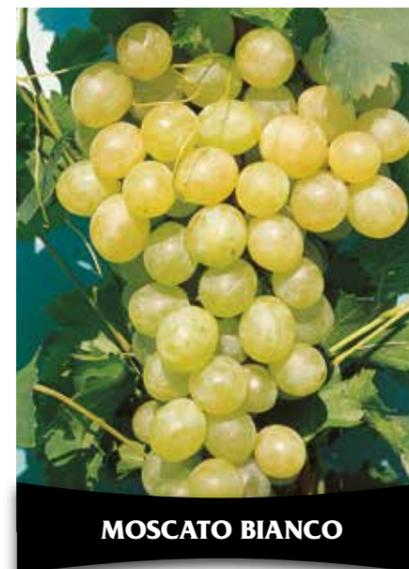
ALPHONSE LAVALLÉE

Tardiva
Matura: 20-30 agosto



CARDINAL

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



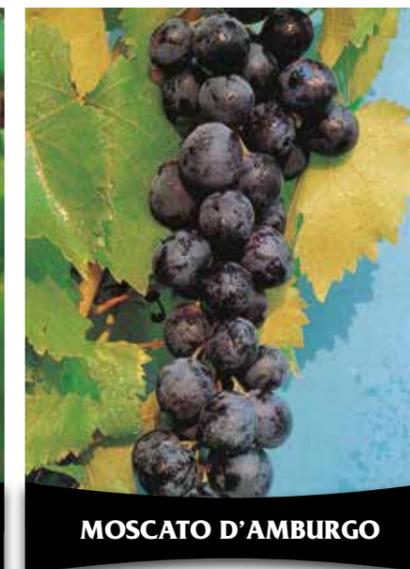
MOSCATO BIANCO

Precoce
Matura: 20-30 luglio



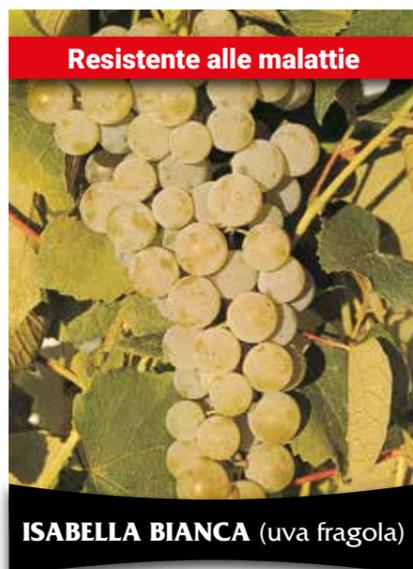
MOSCATO D'ADDA

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



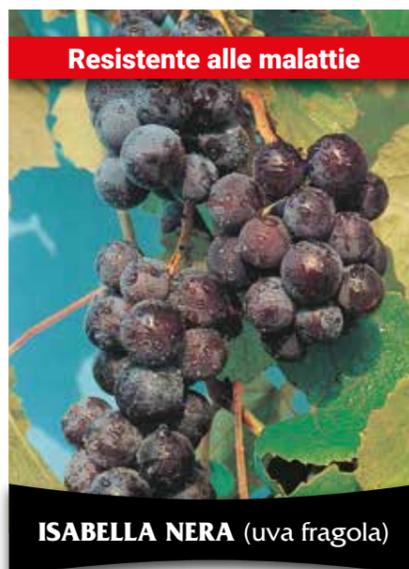
MOSCATO D'AMBURGO

Mezza stagione
Matura: 10-15 settembre



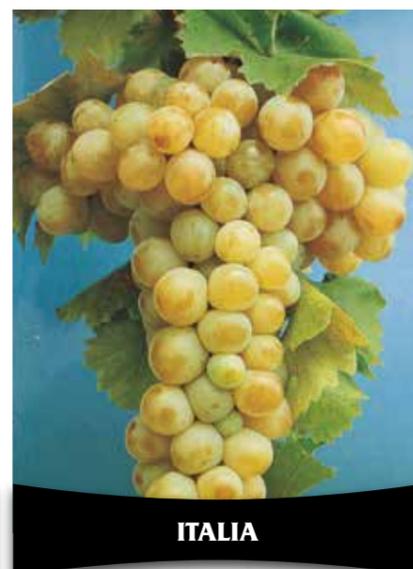
ISABELLA BIANCA (uva fragola)

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



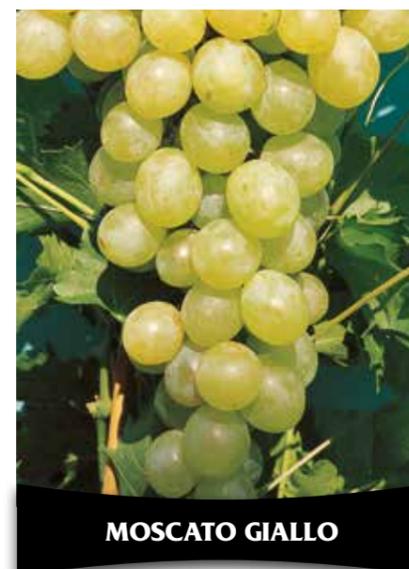
ISABELLA NERA (uva fragola)

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



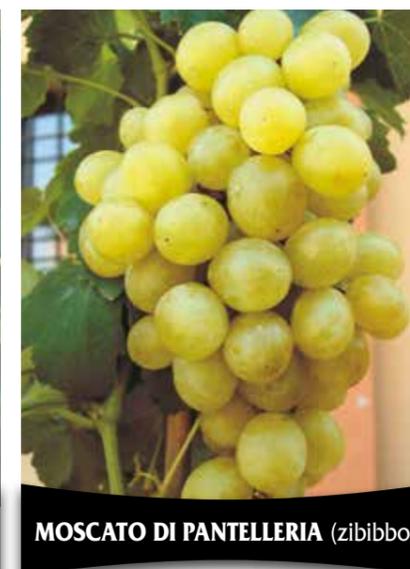
ITALIA

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



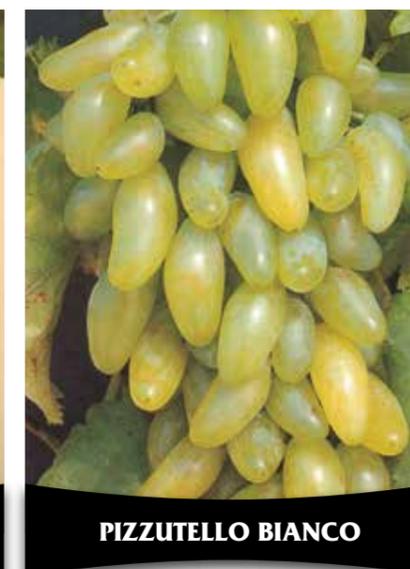
MOSCATO GIALLO

Precoce
Matura: 20-30 luglio



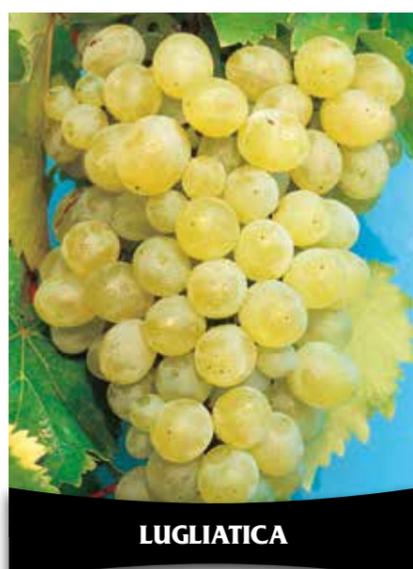
MOSCATO DI PANTELLERIA (zibibbo)

Mezza stagione
Matura: 20-25 settembre



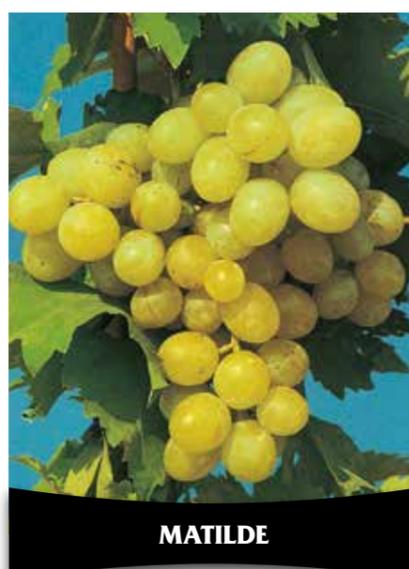
PIZZUTELLO BIANCO

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



LUGLIATICA

Precoce
Matura: 20-30 luglio



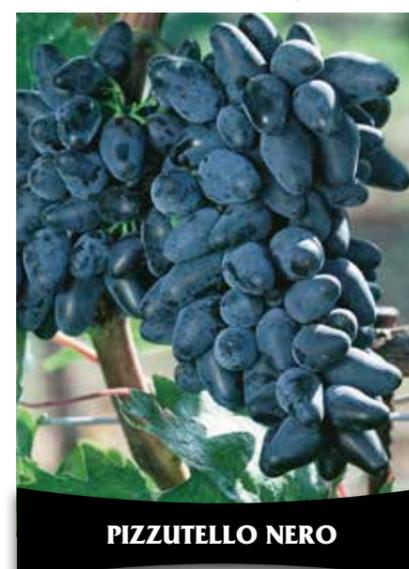
MATILDE

Mezza stagione
Matura: 10-25 agosto



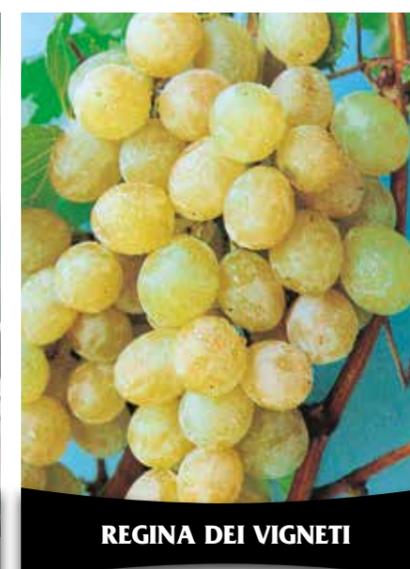
MICHELE PALIERI

Mezza stagione
Matura: 20-30 agosto



PIZZUTELLO NERO

Tardiva
Matura: 15-25 ottobre



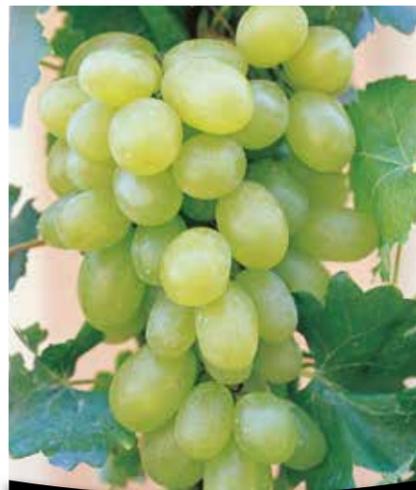
REGINA DEI VIGNETI

Precoce
Matura: 20-25 agosto



REGINA PERGOLONA

Mezza stagione
Matura: 5-15 agosto



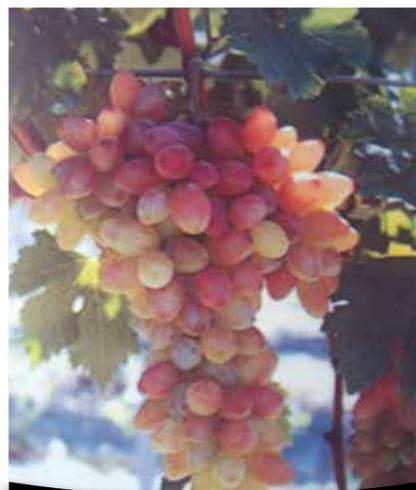
VICTORIA

Precoce
Matura: metà agosto



APIRENE BIANCA (acini grossi)

Precoce
Matura: 1-10 agosto



ARGENTINA

Tardiva
Matura: 5-15 settembre



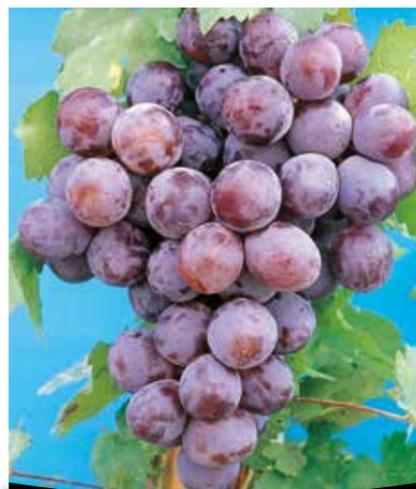
BLACK MAGIC®

Mezza stagione
Matura: 10-25 agosto



CRIMSON SEEDLESS®

Tardiva
Matura: 10-15 ottobre



RED GLOBE®

Tardiva
Matura: 15-30 settembre



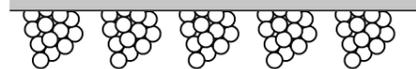
SULTANINA

Mezza stagione
Matura: inizio settembre

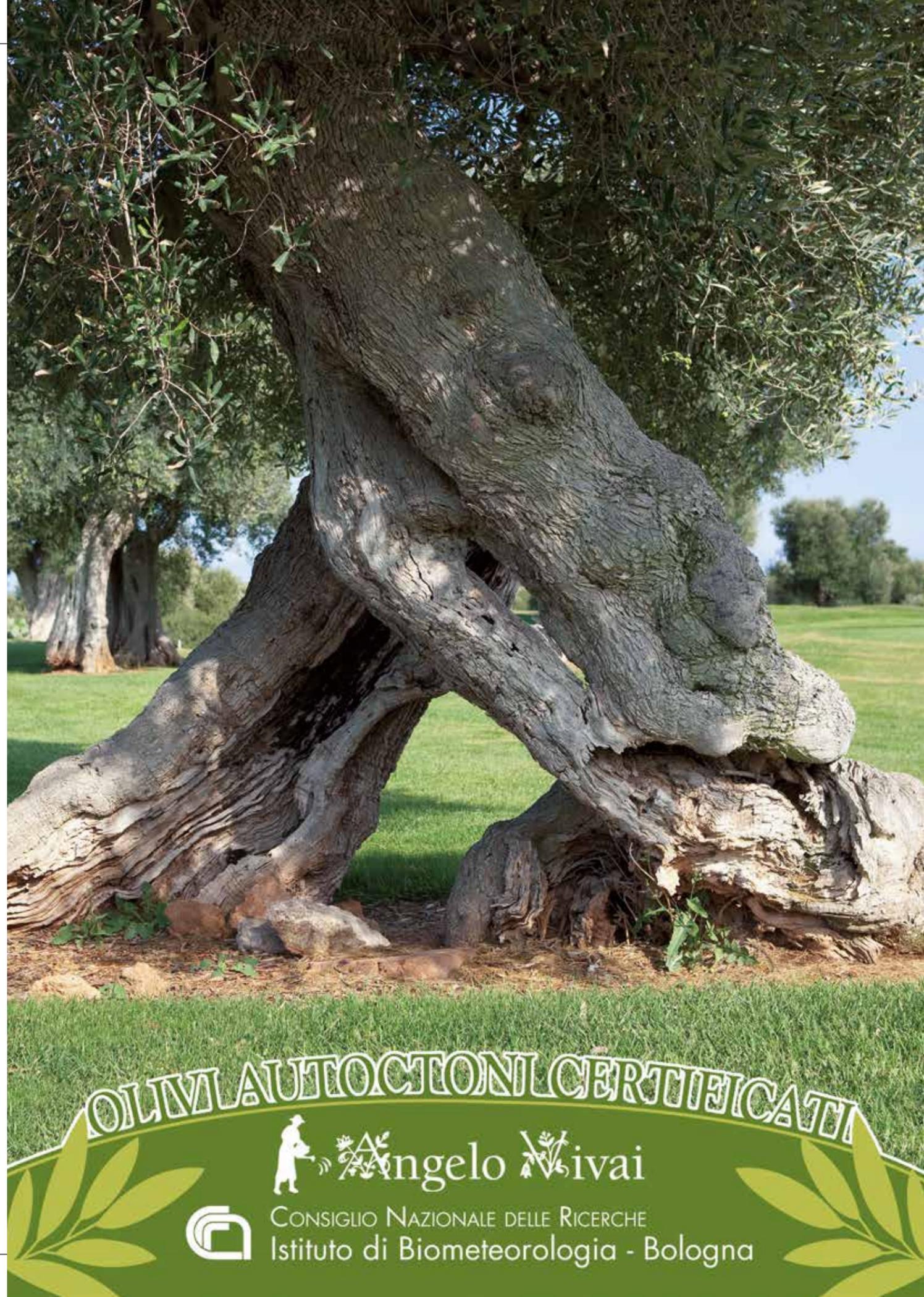
VARIETÀ NON ILLUSTRATE



VITI DA TAVOLA resistenti alle malattie



VITI DA VINO
SU RICHIESTA



OLIVA AUTOCTONI CERTIFICATI



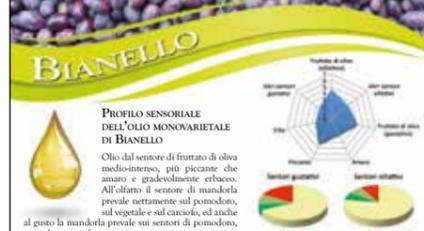
CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE
Istituto di Biometeorologia - Bologna



BIANELLO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI BIANELLO

Olio dal sentore di fruttato di oliva mediterraneo, 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 Vivai
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 Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



CARBUNCOLO DI CARPINEA ISTEFA 24

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CARBUNCOLO DI CARPINEA

Olio dal profumo e dal sapore di fruttato di oliva mediterraneo. 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 Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



FRANTOIO DI VILLA VERUCCHIO ISTEFA 40

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI FRANTOIO DI VILLA VERUCCHIO

L'olio si presenta con intensi profumi e sapori di fruttato di oliva mediterraneo, 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 Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



GHIACCIO CLONE CASALINETTO

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI GHIACCIO 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 Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



GHIACCIO ISTEFA 51

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI GHIACCIO

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 piccoli note erbacee 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 Vivai
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. Su a li sullo gustato che olfattivo prevale il sentore di mandorla fresca, accompagnato dal lieve sentore vegetale all'olfatto.



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



CORREGGILO PENNITA

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CORREGGILO 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 Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



CORREGGILO DI VILLA VERUCCHIO ISTEFA 8

PROFilo SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI CORREGGILO 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 Vivai
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 Vivai
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 Vivai
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 Vivai
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 Vivai
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 Vivai
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 mediterraneo. 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 Vivai
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 di amaro e piccante sono in equilibrio tra loro accompagnate da lievi note erbacee. L'olio si distingue per l'intenso profumo composto da 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 Vivai
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 da 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 Vivai
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.



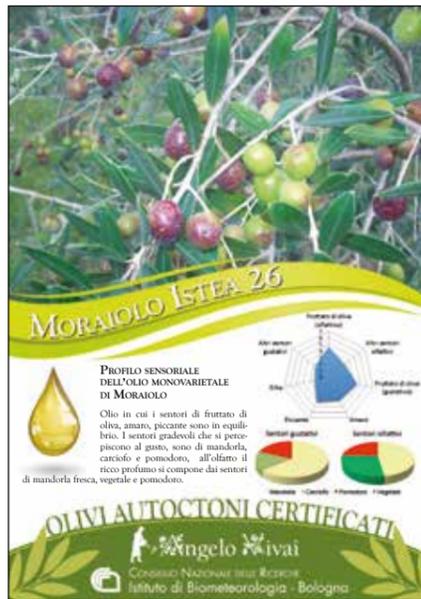
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
Angelo Vivai
Consorzio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



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.

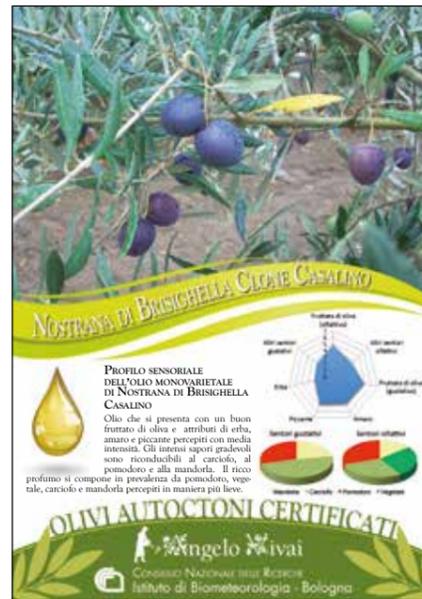
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



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.

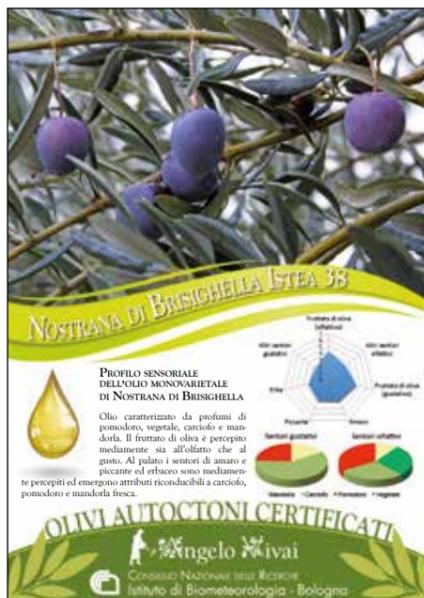
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



NOSTRANA DI BRISIGHELLA CLONA 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 da pomodoro, vegetale, carciofo e mandorla percepiti in maniera più lieve.

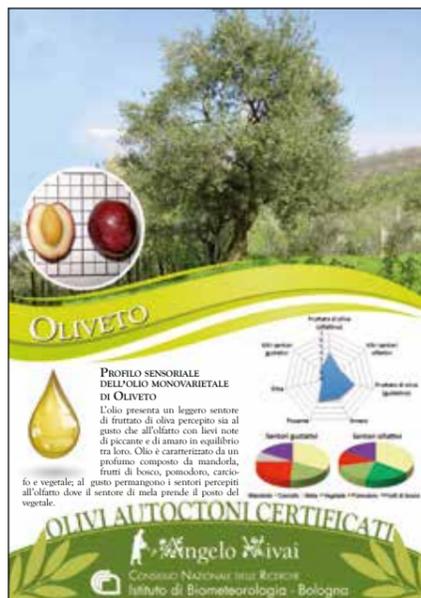
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



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
 Consiglio 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, frutti di bosco, pomodoro, carciofo e vegetale; al gusto permangono i sentori percepiti all'olfatto dove il sentore di mandorla prende il posto del vegetale.

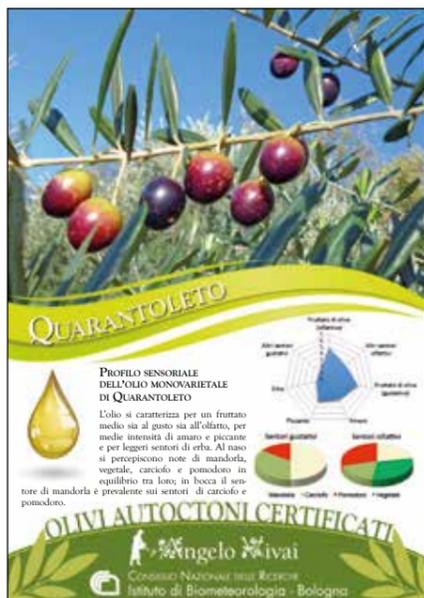
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



OREFANA ISTEA 1

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO MONOVARIETALE DI OREFANA
 L'olio di Orefana 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.

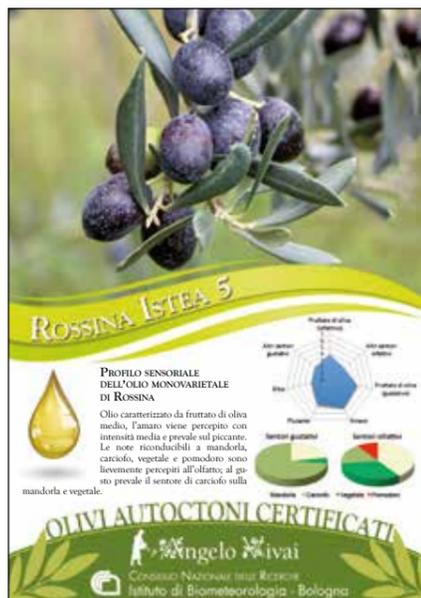
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



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 lievi 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.

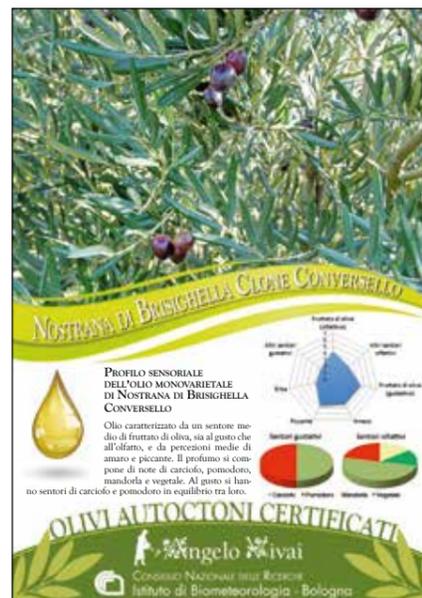
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



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
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna



NOSTRANA DI BRISIGHELLA CLONA 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.

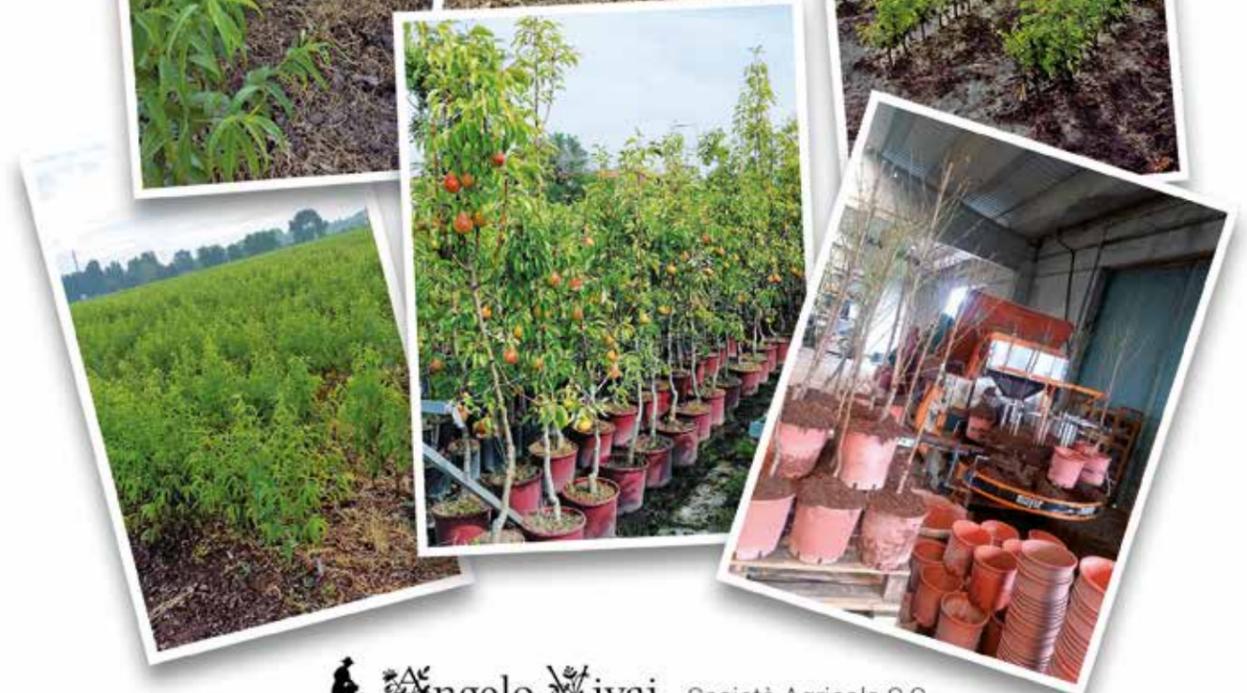
OLIVI AUTOCTONI CERTIFICATI
 Angelo Vivai
 Consiglio Nazionale Inter-Regionale Istituto di Biometeorologia - Bologna

I nostri VIVAI DI PRODUZIONE

il nostro vivaio si estende su 200.000 mq di terra ed è il luogo dove tutte le piante che vendiamo vengono allevate. Attenzione e cura le rendono uniche e robuste e il nostro personale è in grado di offrire la migliore consulenza e selezionare le piante più idonee ad ogni esigenza e terreno.

Quali piante trovi da noi

piante da frutto in vaso, piante da frutto a radice nuda, alberi da frutto, frutti antichi, frutti di bosco, piante di ulivo autoctone dell'Emilia Romagna, rosai, piante da giardino, piante ornamentali, piante da siepe, piante da orto e officinali, agrumi e altro ancora...



Angelo Vivai soc. agr. s.s. da 40 anni specializzato nella produzione di fruttiferi

La nostra azienda ha sede in San Lazzaro Di Savena a Bologna.

Da 40 anni siamo specializzati nella produzione di fruttiferi ed offriamo una vasta gamma di varietà moderne e antiche certificate. Siamo produttori di piante a radice nuda, coltivate su vari portinnesti per la frutticoltura specializzata; i nostri vivai di produzione si trovano in provincia di Bologna, senza altri impianti fruttiferi nelle vicinanze.

Alleviamo piante da frutto in contenitore, vendibili tutto l'anno e di sicuro attecchimento per una precoce messa a frutto. Inoltre trattiamo astoni in vaso zolla ECO, formata da terriccio concimato ed avvolta con tela biodegradabile.

Infine disponiamo di una vasta gamma di frutti da bacca sia a radice nuda che in contenitore, rosai in vaso di varie tipologie e piante ornamentali da esterno, viti da vino e da tavola, piantine da orto e piante annuali fiorite.

