

DESCRIZIONE DELLA SELEZIONE VARIETALE DI OLIVO DELLA Cv. MAURINO DENOMINATA: ***Maurino MR-M3 “Vittoria”***

Origine:

La varietà d'olivo denominata “**Maurino MR-M3 Vittoria**” deriva da un lavoro di miglioramento genetico, condotto dal costituutore e realizzato nell'arco di oltre un decennio attraverso la selezione clonale di vari biotipi appartenenti alla cv toscana Maurino. Successive osservazioni, e verifiche sul comportamento bio-agronomico delle piante poste a confronto, hanno portato alla selezione del clone: **MR-M3** denominato “**Maurino Vittoria**”. Nel corso degli anni, le piante ottenute per propagazione agamica (talea) hanno confermato la piena stabilità dei caratteri bio-agronomici distintivi della pianta madre.

Descrizione Agronomica:

La varietà d'olivo “***Maurino Vittoria***” è una cultivar di medio-bassa vigoria ed è caratterizzata da un'entrata in produzione molto precoce associata ad una elevata e costante produttività.

Il “***Maurino Vittoria***” presenta un portamento dei rami pendulo con chioma folta e compatta.

Nelle sperimentazioni in impianti intensivi realizzati sia in Toscana che nel Centro Italia la selezione “***Maurino Vittoria***” si è distinta per efficienza produttiva e caratteristiche peculiari che la rendono particolarmente idonea anche per la coltivazione in sistemi ad alta densità, in particolare presenta:

- Internodi corti e numerosi.
- Portamento pendulo e flessibile dei rami fruttiferi.
- Eccellente capacità florigena (fin dal 1° anno)
- Ottima risposta alla potatura ed alla raccolta meccanica.
- Precocità produttiva (fin dal 2° anno d'impianto)
- Produttività molto elevata e costante.

Nel corso delle osservazioni, condotte in diversi areali, ha manifestato inoltre, una buona resistenza alle basse temperature nonché alle principali fitopatologie dell'olivo. La cv risulta dotata di bassissima auto-fertilità (caratteristica nella varietà Maurino) pertanto richiede di essere coltivata con impollinatori.

L'Olio di “***Maurino Vittoria***”, si presenta particolarmente gradevole, dal fruttato intenso, ampio e ricco di note aromatiche. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche lo pongono ai massimi livelli qualitativi.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI

ALBERO

<i>Dimensione</i>	<i>media</i>
<i>Vigoria</i>	ridotta
<i>Habitus della chioma</i>	compatto
<i>Portamento della chioma</i>	semi-pendolo
<i>Entrata in fruttificazione</i>	precoce
<i>Entità della mignolatura</i>	molto elevata
<i>Autofertilità</i>	assente, autoincompatibile
<i>Allegagione (con cv impollinatrici)</i>	elevata
<i>Aborto dell'ovario (%)</i>	scarso
<i>Produttività</i>	elevata
<i>Costanza di produzione</i>	molto elevata
<i>Attitudine alla raccolta meccanica</i>	ottima
<i>Resistenza del frutto al distacco (g)</i>	media: 400-700 (g)

INFIORESCENZA (Mignola)

<i>Dimensione (lunghezza, mm)</i>	elevata: >30
<i>Numero fiori per mignola</i>	medio: 18-25

FRUTTO

<i>Pezzatura (dimensione, g)</i>	media: 2-4
<i>Forma in sezione longitudinale</i>	obovata
<i>Forma della sezione trasversale</i>	circolare
<i>Contenuto in olio alla raccolta (fresco)</i>	medio: 12-14%
<i>Epoca di maturazione</i>	medio-precoce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E Sensoriali dell'Olio Extra Vergine d'Oliva della Cv. Maurino Sel."Vittoria" coltivato in Impianti Intensivi Toscani ad Alta Densità.

Grazie alle avanzatissime tecniche di coltivazione e trasformazione questo è caratterizzato da una notevole e naturale sensazione di freschezza accompagnata da aromi e profumi particolarmente intensi e persistenti.

Al gusto si presenta perfettamente equilibrato, complesso ed elegante, con retrogusti di erba fresca, carciofo, nocciola, mandorla, mela e pomodoro verde, e con una lunga coda aromatica caratterizzata da piacevoli sentori floreali.

Per queste sue caratteristiche organolettiche ed in virtù di un'armonicità particolarmente elevata può essere considerato un olio "universale" e quindi ottimo per ogni tipo di impiego gastronomico. Eccellente, su insalate miste di ogni tipo, bruschette di pomodoro, verdure bollite, zuppe e passati di legumi.

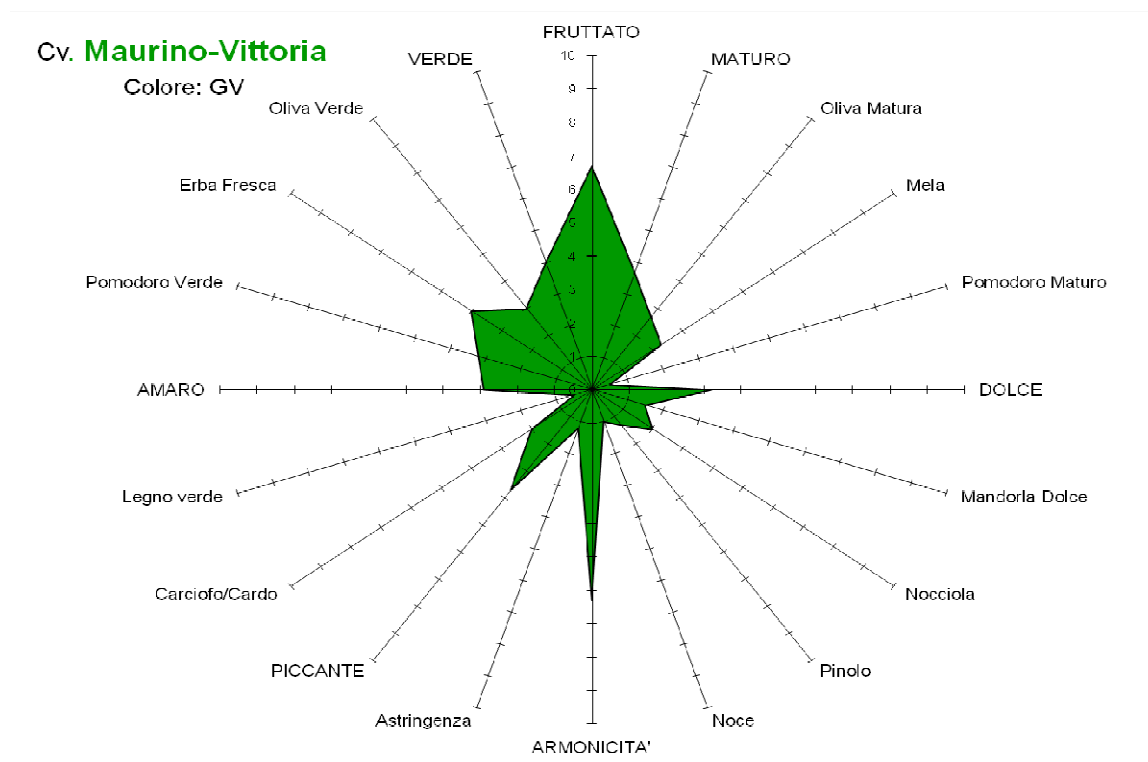
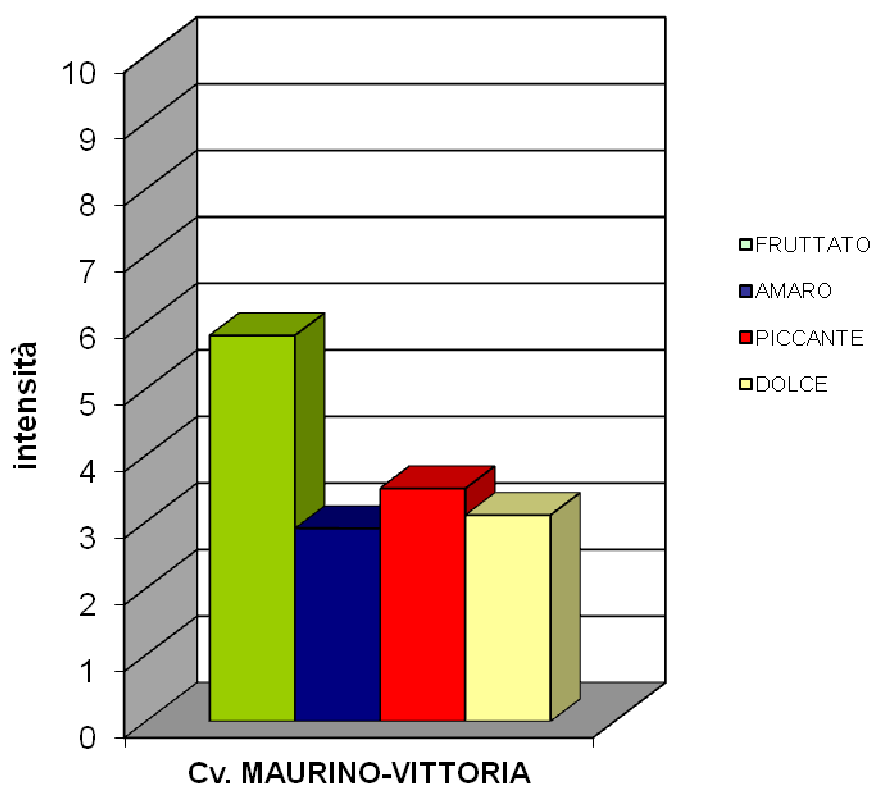


Grafico Caratteristiche Organolettiche



Analisi Chimiche

VARIETA':	PROVENIENZA:	DATA FRANG.	ACIDITA':	PEROSSIDI:	Ac. OLEICO:	POLIFENOLI:	PANEL TEST:
			% libera Ac.Oleico	n° meq O2/Kg	C18:1	Ac.Gallico mg/Kg	Mediana Voto
Maurino-Vittoria (Cv. Toscana)	Rapolano (SI)	25/10/2010	0,12	3,7	76,48	451	8,5



Maurino Vittoria: Abbondante Fioritura al 2°anno d'impianto



Maurino Vittoria: Fruttificazione al 2°anno d'impianto



Maurino Vittoria: Fruttificazione al 3°anno d'impianto



Maurino Vittoria: Particolare dei Frutti ed Endocarpo



Maurino Vittoria: 1° Anno d'Impianto (2006)



Maurino Vittoria: 3° Anno d'Impianto (2009)



Maurino Vittoria: 8° anno d'Impianto e 5° di Raccolta (2014) con Vendemmiatrice

I VIVAI PIETRO PACINI

Hanno la distribuzione in “ esclusiva “ della Cv. Maurino-Vittoria



VIVAI

PIETRO PACINI

51017 PESCIA (PT) - Via L. Galeotti, 1 - Tel. 0572 477985 - Fax 0572 478417

e-mail: info@vivaipacini.it

<http://www.vivaipacini.it>