



# *Frantoio*

## **Sinonimias**

Bresa fina, Comune, Correggiolo, Crognolo, Frantoiano, Gentile, Infrantoio, Laurino, Nostrato, Oliva lunga, Pendaglio, Pignatello, Raggio, Raggiolo, Rajo, Razza, Razzo, Solciaro, Stringona.

**Origen:** Italia.

**Destino:** Aceite.

## **Consideraciones agronómicas y comerciales**

Varietal cuya productividad es elevada y constante, apreciada también por su capacidad de adaptación. Existen numerosos ecotipos semejantes a este cultivar.

La capacidad de enraizamiento es elevada. La entrada en producción es precoz. La época de floración es media y las flores presenta un bajo porcentaje de aborto ovárico. Es autocompatible y mejora su productividad con polinizadores adecuados.

La época de maduración de sus frutos es tardía y escalonada. El contenido en aceite es medio. En Toscana este cultivar es apreciado por producir aceites particularmente afrutados y estables en el tiempo.

Es susceptible a repilo, tuberculosis y mosca del olivo, y sensible al frío.

## Caracteres morfológicos



ÁRBOL	
VIGOR:	Medio
PORTE:	Llorón
DENSIDAD DE COPA:	Media



INFLORESCENCIA	
LONGITUD:	Larga
NÚMERO DE FLORES:	Medio



HOJA	
FORMA:	Elíptico-lanceolada
LONGITUD:	Media
ANCHURA:	Media
CURVATURA LONGITUDINAL DEL LIMBO:	Plana



FRUTO	
PESO:	Medio
FORMA:	Ovoidal
SIMETRÍA:	Ligeramente asimétrico
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Hacia el ápice
ÁPICE:	Redondeado
BASE:	Redondeada
PEZÓN:	Ausente
LENTICELAS:	Abundantes y pequeñas

**Exocarpo** (epicarpio; piel: epidermis + cutícula)



**Mesocarpo** (pulpa)  
**Endocarpo** (hueso, carozo)

<b>ENDOCARPO</b>	
PESO:	Medio
FORMA:	Elíptica
SIMETRÍA:	Ligeramente asimétrico
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	Hacia el ápice
ÁPICE:	Redondeado
BASE:	Redondeada
SUPERFICIE:	Rugosa
NÚMERO DE SURCOS FIBROVASCULARES:	Alto
TERMINACIÓN DEL ÁPICE:	Con mucrón