



Pico Limón

Sinonimias

Pico de limón, Pico cuervo y Limoncillo.

Origen: España.

Destino: Doble aptitud.

Consideraciones agronómicas y comerciales

Bien valorada para producción de aceite y para aceituna de mesa, la variedad de olivo Pico Limón, tiene características que pueden resultarnos de interés. Existen unas 7.000 hectáreas de olivar Pico Limón, distribuidas principalmente en los suelos fértiles de la Campiña Sur (Badajoz) y en la comarca de Sierra Norte (Sierra Morena, Sevilla), Huelva y Alicante.

La buena capacidad productiva de Pico Limón, unido al aumento del interés por las características organolépticas de los aceites de oliva monovarietales, hacen que, la superficie de olivar Pico Limón se esté incrementando con nuevas plantaciones.

Su productividad es elevada y constante. Su época de floración es media.

La época de maduración de sus frutos es temprana produciendo aceitunas de gran tamaño (4-5 gramos). Presenta alta resistencia al desprendimiento, que dificulta la recolección mecanizada.

La variedad de olivo Pico Limón resiste bien las heladas, la sequía y el repilo. Es sensible a mosca y [Prays](#), también conocido como polilla del olivo. Tiene buena capacidad de enraizamiento.

Caracteres morfológicos



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



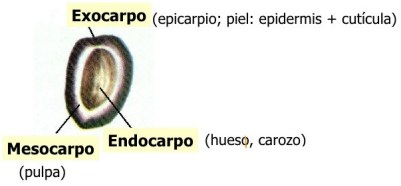
INFLORESCENCIA	
LONGITUD:	
NÚMERO DE FLORES:	Media



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



FRUTO	
PESO:	Medio-alto
FORMA:	
SIMETRÍA:	
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	
ÁPICE:	
BASE:	
PEZÓN:	
LENTICELAS:	Abundantes y pequeñas



ENDOCARPO	
PESO:	
FORMA:	
SIMETRÍA:	
POSICIÓN DEL DIÁMETRO TRANSVERSAL MÁXIMO:	
ÁPICE:	
BASE:	
SUPERFICIE:	
NÚMERO DE SURCOS FIBROVASCULARES:	
TERMINACIÓN DEL ÁPICE:	