

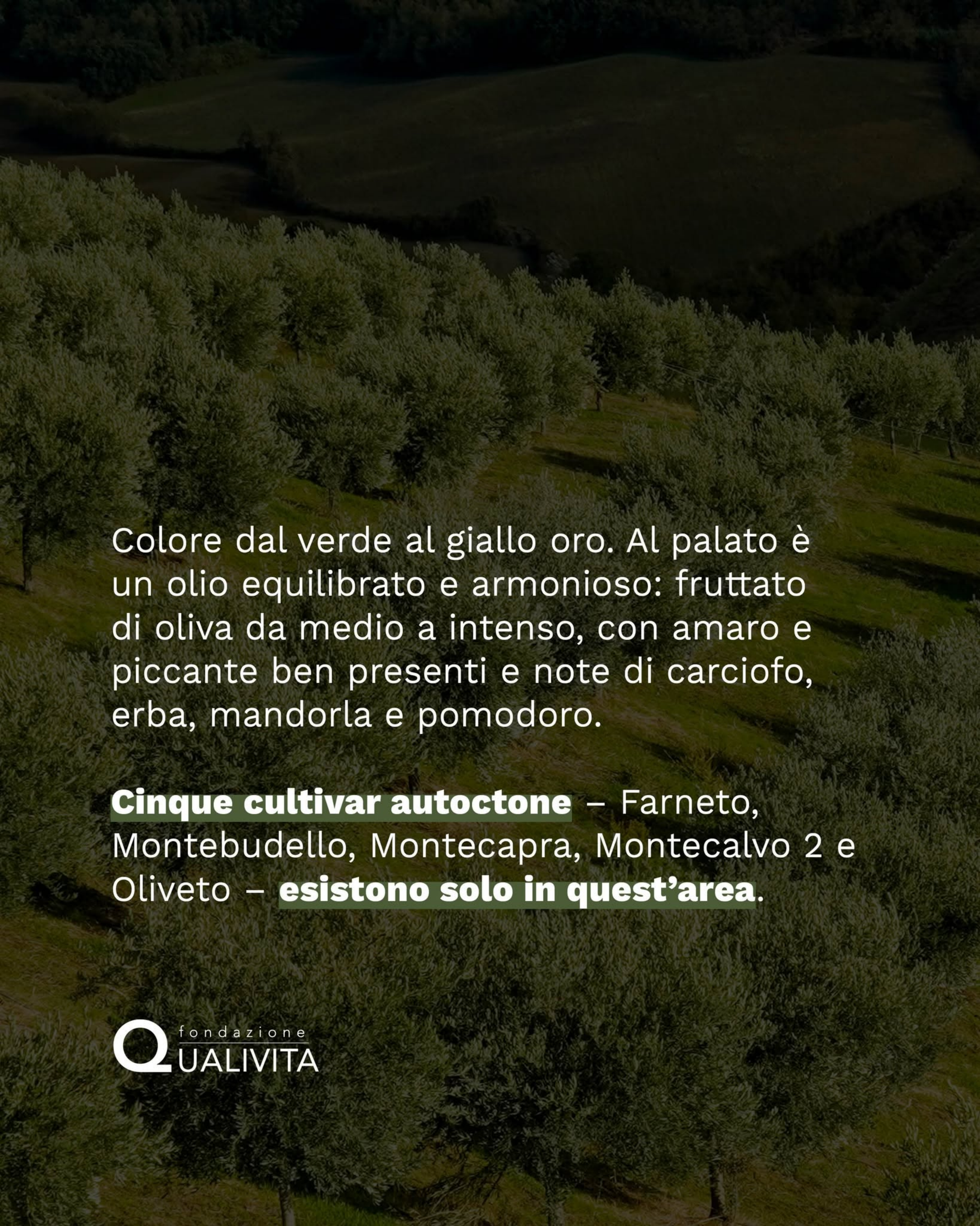
16 settembre 2026

NUOVA IG REGISTRATA - ITALIA 



Olio dei Colli di Bologna IGP

 fondazione
QUALIVITA

An aerial photograph of a terraced olive grove on a hillside. The rows of olive trees are neatly planted in a grid-like pattern across the slope. The background shows more rolling hills under a soft, hazy sky.

Colore dal verde al giallo oro. Al palato è un olio equilibrato e armonioso: fruttato di oliva da medio a intenso, con amaro e piccante ben presenti e note di carciofo, erba, mandorla e pomodoro.

Cinque cultivar autoctone – Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 e Oliveto – **esistono solo in quest'area.**



L'Olio dei Colli di Bologna IGP ha un'acidità libera contenuta: massimo 0,3%. Insieme a un contenuto di acido oleico pari o superiore al 72%, **garantisce all'olio grande stabilità all'ossidazione e un profilo nutrizionale di pregio.**