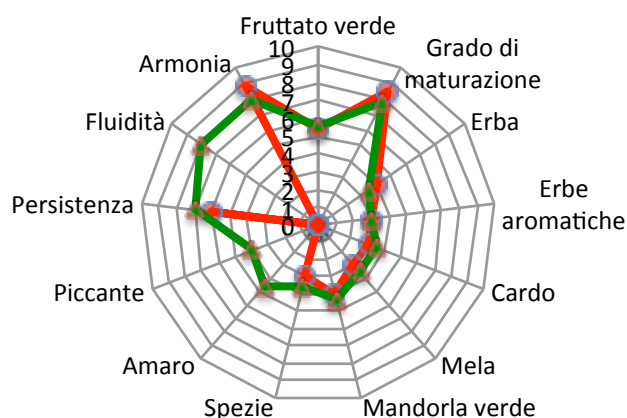




Analisi sensoriale OLIO NERI RACCOLTA 2020/2021

Il campione sottoposto all'analisi sensoriale si presenta di un bel colore verde limpido. Al naso si apre con fruttato verde di intensità media-alta, arricchito da piacevoli note vegetali di erba appena rasata, cardo, erbe aromatiche e mela. Al gusto i toni di amaro e piccante sono ben percepiti ed con una leggera prevalenza dell'amaro e vengono ingentiliti e armonizzati da sentori di mandorla e spezie in chiusura. La fluidità, la persistenza e l'armonia sono di buon livello.

In definitiva anche per la produzione 2020/21 i risultati del panel test mettono in evidenza un olio extravergine dalle caratteristiche di pregio ed interesse, tipiche di un prodotto di eccellenza.



Grado di maturazione:

0 maturo 10 verde

— Analisi olfattiva

— Analisi gustativa e tattile

Orvieto: 14 novembre 2020

Il Capo Panel

Paola Fioravanti