



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

L'Oro delle Marche

16° Concorso Regionale degli Oli Extravergini di Oliva

Fano (PU), novembre 2015

Scheda di valutazione riepilogativa

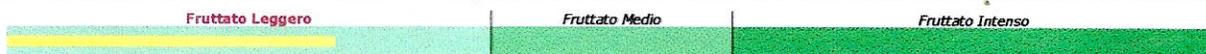
azienda Tenuta 100 Torri di Valeria Maria Madonini

corso Mazzini, 181

Ascoli Piceno (AP)

denominazione olio evoo Leccino

categoria: Fruttato Leggero



valutazione olfattiva

fruttato **1,58** /5

<< verde << maturo



val. globale

13,63 /20

valutazione gustativa

fruttato **1,25** /5

amaro **1,68** /5

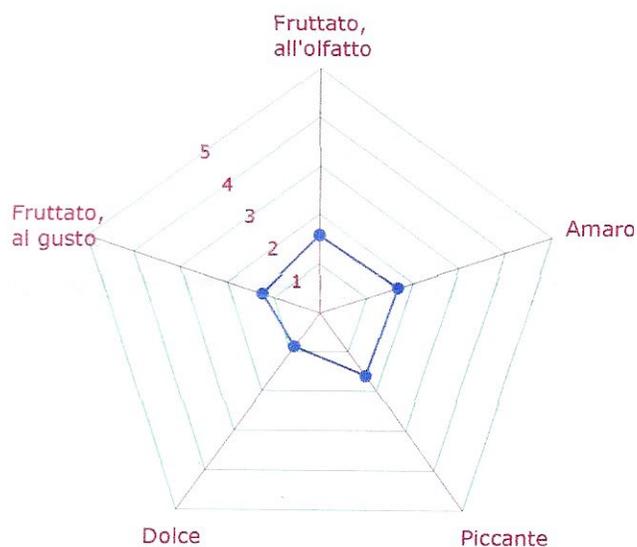
piccante **1,63** /5

dolce **0,88** /5

N.B.: Il profilo sensoriale dell'olio descritto in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce esclusivamente alla partita rappresentata dal campione.

Inoltre, in considerazione che i caratteri sensoriali sono soggetti a modificazioni nel tempo, tutte le valutazioni riscontrate sono da riferire alla data del concorso.

La scheda non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale né dev'essere utilizzata per scopi pubblicitari o commerciali.



Valutazione Globale - Gradevolezza

