



L'Oro delle Marche

Fano (PU), 16/11/2017

Società Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Scheda di valutazione riepilogativa

denominazione	Tenute 100 Torri di Valeria Maria Madonini	
provincia	Ascoli Piceno	AP
denominazione	evoo blend	100%



Il campione analizzato è un olio extravergine di oliva ottenuto da olive di provenienza locale, con un grado di maturazione medio-avanzata. L'olio presenta un colore giallo-verde, con una consistenza fluida e una brillantezza naturale. L'aroma è caratteristico, con note di frutta secca e un leggero retrogusto amaro. L'olio è stabile e adatto per uso alimentare.

