



11° RASSEGNA NAZIONALE
OLI MONOVARIETALI
14 - 15 giugno 2014 - Abbazia di Fiastra (MC)



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

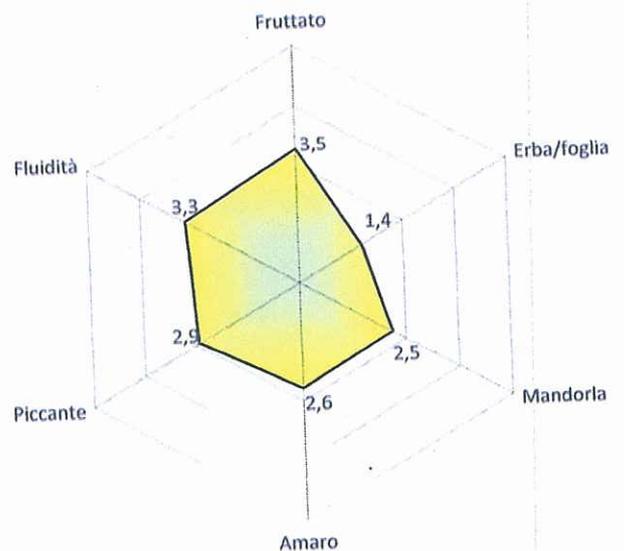
Tenuta 100 Torri

C.so G. Mazzini, 181 - 63100 - Ascoli Piceno (AP)

Olio Monovarietale di

Leccino

Fruttato medio-leggero,
tendenzialmente verde, con sentore
di mandorla. Al gusto leggere note
di piccante ed amaro; retrogusto di
mandorla. Colore verde con riflessi
gialli; fluidità medio-bassa. Voto 6,6



Scala valori 0-10

Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei