



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



SCHEMA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

Az. Agr. "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia

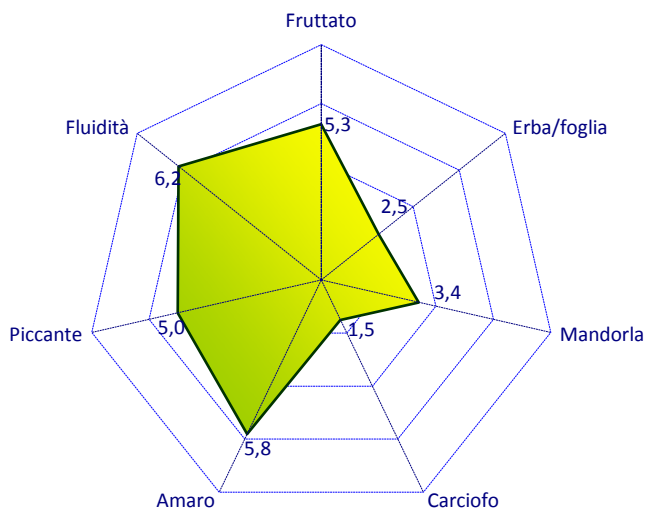
Contrada Bagnolo, 38/A - 62019 - Recanati (MC)

Olio Monovarietale di

Leccino

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Al gusto note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata.

Voto 7,6



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Barbara Alfei

Scala valori 0-10