



20° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI

SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 59 del 28.11.2022
N. accettazione 20225472-004

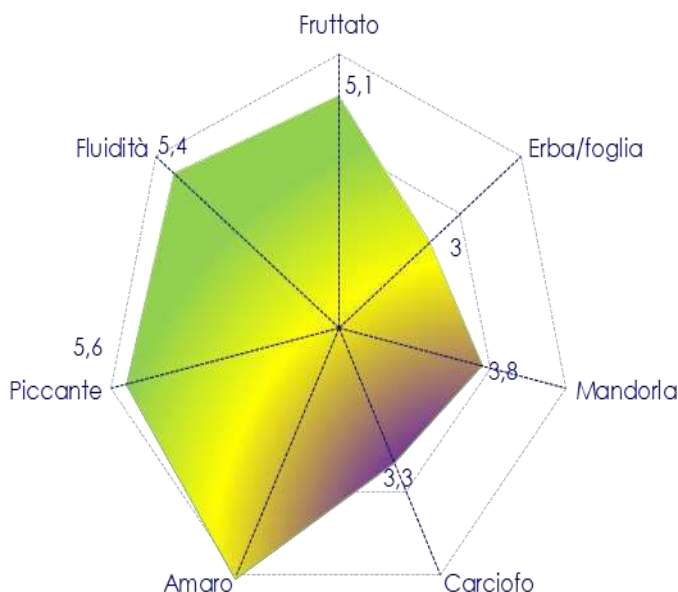
Azienda Agraria I Tre Filari

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

Olio Monovarietale

Mignola

Fruttato medio, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso; retrogusto erbaceo, di carciofo e mandorla. Colore verde con riflessi gialli; fluidità media. Voto 7,9



Scala valori 0-10

Capo Panel AMAP
Dott.ssa Barbara Alfei