



19° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

N. 170 del 17.01.2022

N. accettazione 20220159-004

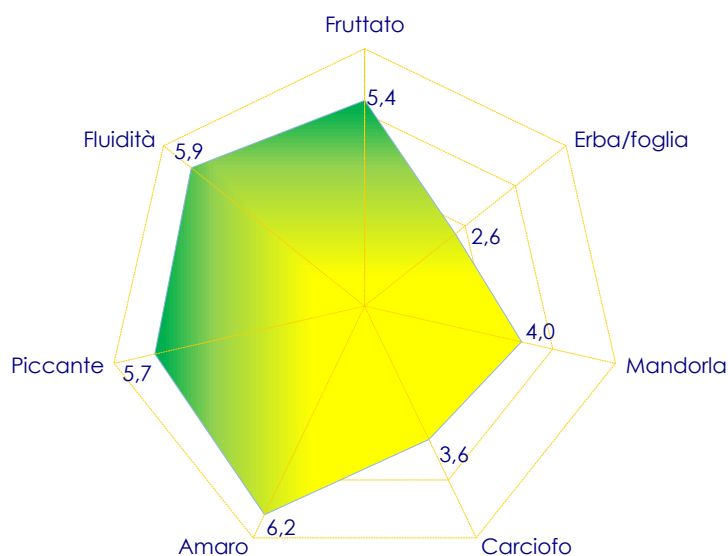
Azienda Agraria I Tre Filari

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

Olio Monovarietale

Leccino

Fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante di intensità medio-elevata; amaro intenso; retrogusto erbaceo, di mandorla e carciofo. Colore verde con riflessi gialli; fluidità medio-elevata. Voto 7,8



Capo Panel ASSAM
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10