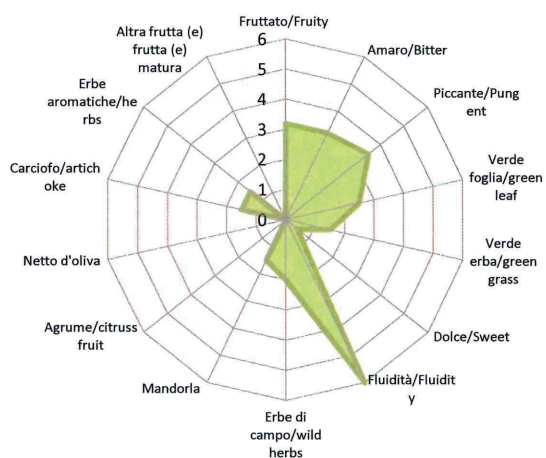


## PROFILO SENSORIALE | SENSORY PROFILE

### Olio extra vergine di oliva DOP Garda Trentino Tenuta Scannone



| ATTRIBUTI POSITIVI / POSITIVE ATTRIBUTES       | VALORE / VALUE        |
|--|-----------------------|
| Fruttato / Fruity                              | 3,2                   |
| Amaro / Bitter                                 | 3,2                   |
| Piccante / Pungent                             | 3,5                   |
| Verde foglia / Green leaf                      | 2,5                   |
| Verde erba / Green grass                       | 1,5                   |
| Dolce / Sweet                                  | 0,5                   |
| Fluidità / Fluidity                            | 6,0                   |
| Erbe di campo / Wild herbs                     | 2                     |
| Mandorla                                       | 1,5                   |
| Netto d'oliva                                  | 0                     |
| Agrume / Citrus fruit                          | 0                     |
| Carciofo / Artichoke                           | 1,5                   |
| Erbe aromatiche / Herbs                        | 1,5                   |
| Altra frutta                                   | 0                     |
| <b>Valutazione Panel / Evaluation Panel</b>    | <b>7,8</b>            |
| <b>Attributi negativi / Defects attributes</b> | <b>Nessuno / None</b> |

| CONCLUSIONI   |                |
|---------------|----------------|
| Fruttato      | Fruttato medio |
| Tipo fruttato | Verde          |
| Amaro         | Amaro medio    |
| Piccante      | Piccante medio |
| Dolce         | No             |
| Equilibrato   | Si             |
| Difetti       | No             |

