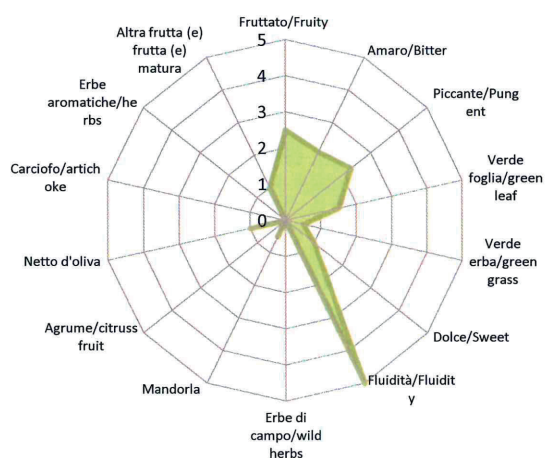


PROFILO SENSORIALE | SENSORY PROFILE

Olio extra vergine di oliva italiano

Tenuta Scannone



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

CONCLUSIONI	
Fruttato	Fruttato medio
Tipo fruttato	Verde / maturo
Amaro	Amaro medio
Piccante	Piccante medio
Dolce	No
Equilibrato	Si
Difetti	No

