



Roma, 12 aprile 2022

Olive Grinze
Cultivar: **LECCINO**

MONNA OLIVA 2022

Az. Agr. ERMANNO & FRANCESCO ROSATI
COLTODINO (RI)

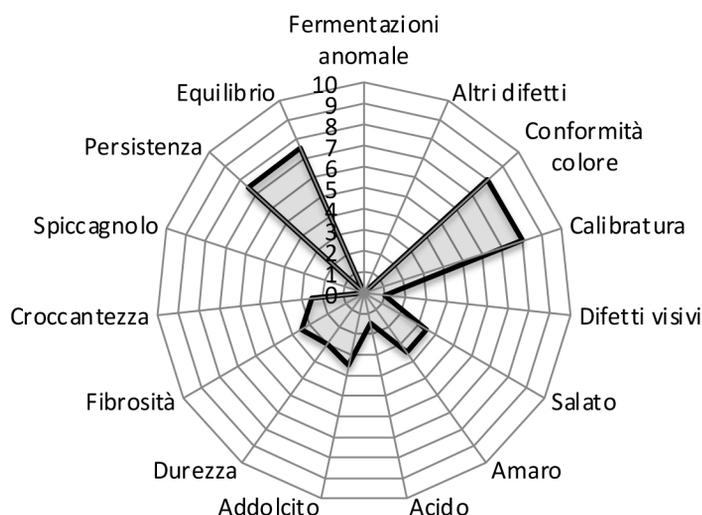
Profilo Sensoriale

Il campione costituito da olive nere denocciolate della cultivar LECCINO, raggrinzite con sale, alla vista si presenta con olive di piccole dimensioni, ben calibrate e di colore nero uniforme. All'olfatto si avvertono sentori vegetali di erba ed oliva appassita. In bocca il salato, l'acido, l'amaro sono delicati e ben bilanciati. Anche le caratteristiche cinestetiche quali: durezza, fibrosità e croccantezza di limitato valore, rispecchiano la metodologia di produzione. Completa le note positive del campione una buona persistenza e complessità globale.

Legenda: min 1
max 10

Fermentazioni anomale	0
Altri difetti	0
Conformità colore	8
Calibratura	8
Difetti visivi	1
Salato	3,5
Amaro	3,5
Acido	1,5
Addolcito	3,5
Durezza	3
Fibrosità	3,5
Croccantezza	2,5
Spiccagnolo	0
Persistenza	7,5
Equilibrio	7,5

Voto 82,57
1^a classificato



Il Capo panel

Ivano Caprioli

