



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Vettorato & Callegaro
Via Ronchi 1
35032 ARQUÀ PETRARCA PD

PREMIO "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEI COLLI Euganei" 21ª EDIZIONE - ANNO 2019

SCHEDA DI VALUTAZIONE GLOBALE

Verona li, 30/04/2019

Azienda: **E2107**

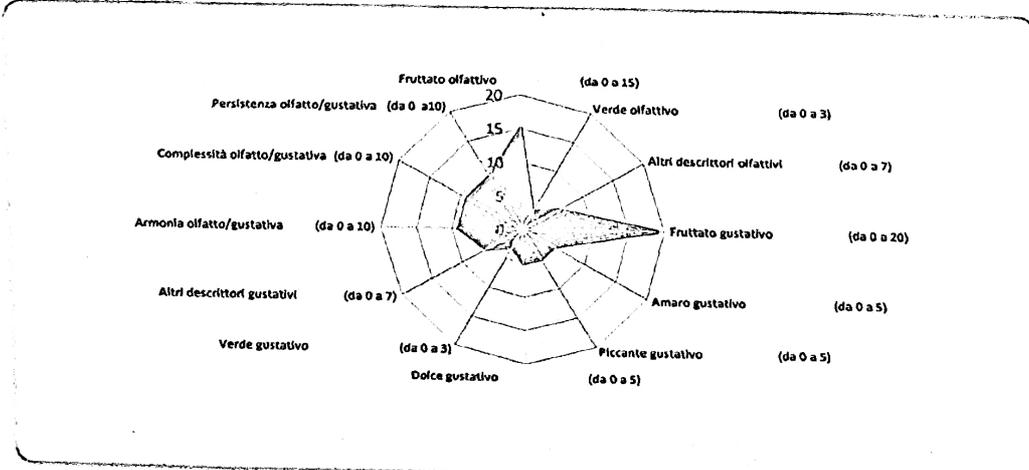
Fruttato olfattivo (da 0 a 15)	0	2	4	6	8	10	12	14	16
--------------------------------	---	---	---	---	---	----	----	----	----

ATTRIBUTI POSITIVI		
INTENSITÀ DI PERCEZIONE	VALORE	
Fruttato olfattivo (da 0 a 15)	15	
Verde olfattivo (da 0 a 3)	3	
Altri descrittori olfattivi (da 0 a 7)	6	
Fruttato gustativo (da 0 a 20)	19	
Amaro gustativo (da 0 a 5)	5	
Piccante gustativo (da 0 a 5)	5	
Dolce gustativo (da 0 a 5)	5	
Verde gustativo (da 0 a 3)	3	
Altri descrittori gustativi (da 0 a 7)	6	
Armonia olfatto/gustativa (da 0 a 10)	9	
Complessità olfatto/gustativa (da 0 a 10)	9	
Persistenza olfatto/gustativa (da 0 a 10)	9	

ATTRIBUTI NEGATIVI	
INTENSITÀ DI PERCEZIONE	VALORE
Riscaldamento/morchia	0
Muffa/umidità/terra	0
Avvinato/innaceto/acido/agro	0
Olive Gelate (legno umido)	0
Rancido	0
Altri attributi negativi*	0

(*) Altri attributi negativi: metallico, fieno secco, verme, grossolano, salamola, colto o stracotto, acqua di vegetazione, sparto, cetriolo, lubrificante

VALUTAZIONE GLOBALE **94**



Il profilo sensoriale dell'olio analizzato in questa scheda è funzionale solamente per il concorso e si riferisce unicamente al campione trasmesso. In considerazione del fatto che i caratteri sensoriali sono soggetti a modifiche nel tempo, le valutazioni riscontrate sono riferite alla data del concorso. La scheda di valutazione riepilogativa non può essere considerata quale referto di analisi ufficiale.

L'AIPO declina ogni e qualsivoglia responsabilità se la scheda in tutto o in parte è utilizzata dal produttore a fini pubblicitari e/o commerciali. La presente scheda di valutazione globale può essere riprodotta liberamente dal richiedente solo nella sua totalità.