



Azienda:

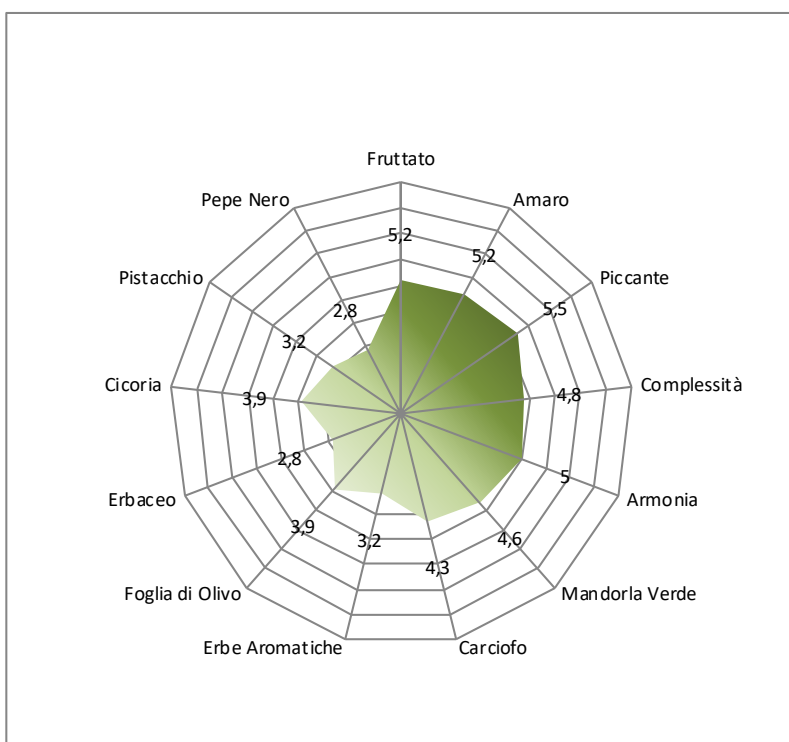
Azienda Olearia del Chianti

Nome Olio:

ARMONIA 528 Hz

Data analisi sensoriale:

05-03-2026



Fruttato	5,2
Amaro	5,2
Piccante	5,5
Complessità	4,8
Armonia	5
Mandorla Verde	4,6
Carciofo	4,3
Erbe Aromatiche	3,2
Foglia di Olivo	3,9
Erbaceo	2,8
Cicoria	3,9
Pistacchio	3,2
Pepe Nero	2,8

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,2
Mediana amaro	5,2
Mediana piccante	5,5

CAPO PANEL

Maria Paola Gabusi

