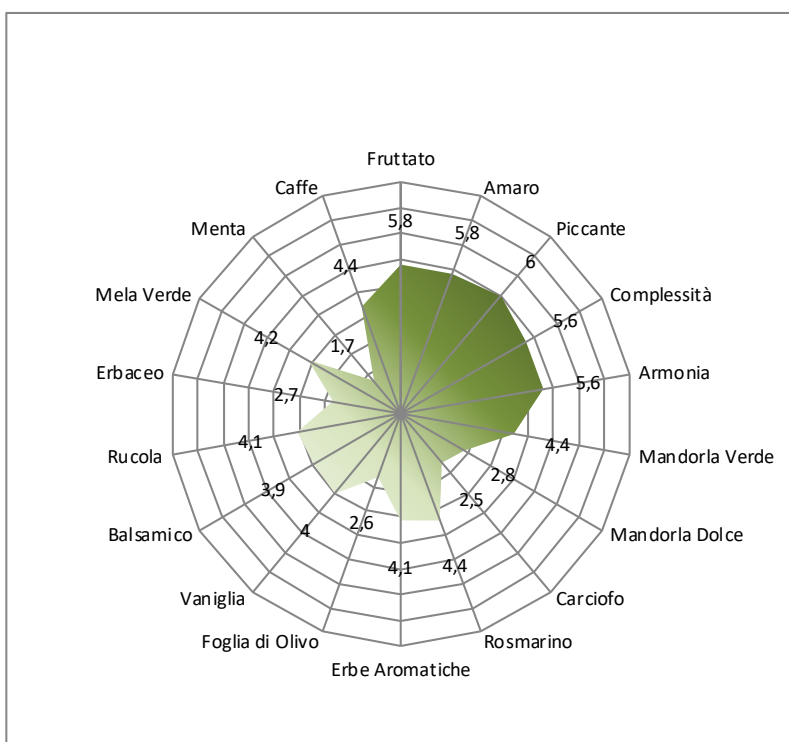




Azienda: **Frantoio Marsicani**

Nome Olio: **VIRIDE CORATINA**

Data analisi sensoriale: **19-02-2026**



Fruttato	5,8
Amaro	5,8
Piccante	6
Complessità	5,6
Armonia	5,6
Mandorla Verde	4,4
Mandorla Dolce	2,8
Carciofo	2,5
Rosmarino	4,4
Erbe Aromatiche	4,1
Foglia di Olivo	2,6
Vaniglia	4
Balsamico	3,9
Rucola	4,1
Erbaceo	2,7
Mela Verde	4,2
Menta	1,7
Caffe	4,4

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,8
Mediana amaro	5,8
Mediana piccante	6,0

CAPO PANEL
Maria Paola Gabusi

