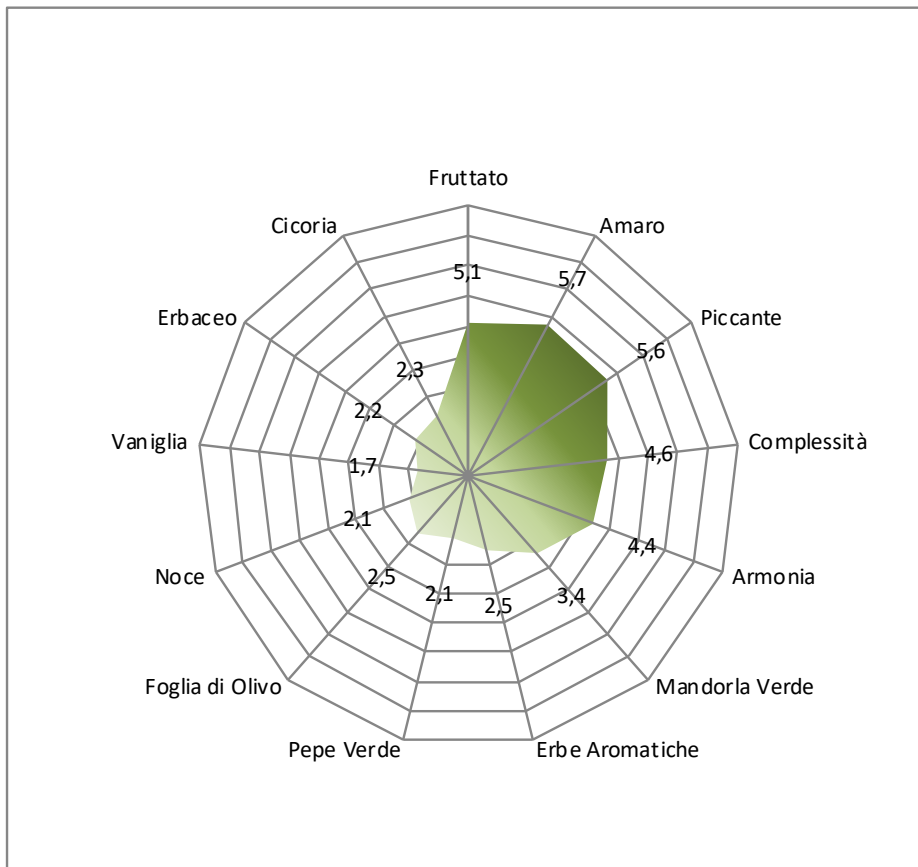


Azienda: **Tenuta Querciamatta**

Nome Olio: **RAGAZZACCIO**

Data analisi sensoriale: **15-01-2026**



Fruttato	5,1
Amaro	5,7
Piccante	5,6
Complessità	4,6
Armonia	4,4
Mandorla Verde	3,4
Erbe Aromatiche	2,5
Pepe Verde	2,1
Foglia di Olivo	2,5
Noce	2,1
Vaniglia	1,7
Erbaceo	2,2
Cicoria	2,3

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Mediana difetto	0,0
Mediana fruttato	5,1
Mediana amaro	5,7
Mediana piccante	5,6

CAPO PANEL
Maria Paola Gabusi

