

## RAPPORTO DI PROVA N. 166/2015 del 15/04/2015

Settore: OLIO

### CLIENTE:

**Nome/ragione sociale:** Az. Agr. Villa Colonna

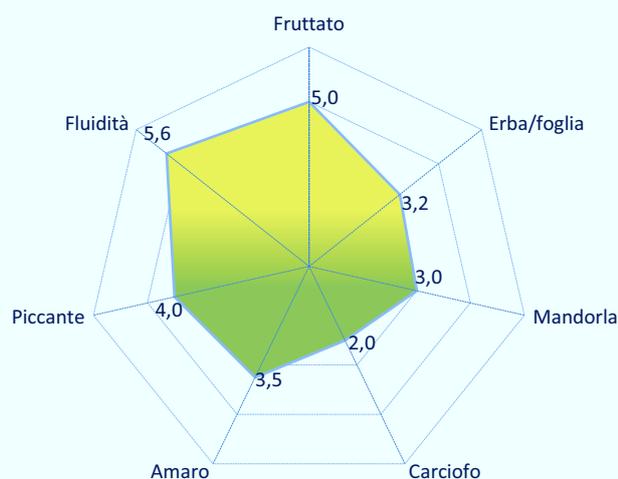
**Indirizzo:** Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

**Data ricevimento:** 03/03/2015

**N. Identificazione campione:** 166 - Verdello

**Campionamento effettuato da:** Il cliente stesso

*Il risultato di seguito riportato si riferisce al campione sottoposto a prova*



(Scala valori 0-10)

**GIUDIZIO:** Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo, pomodoro e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata.

**PROVA:** Panel Test

**METODO UTILIZZATO:**

Reg. CEE 2568/91- Reg. CE 640/2008

**DATA PROVA:** 11/03/2015

**CLASSE MERCEOLOGICA:**

Olio extravergine di oliva.

**INDICAZIONI ETICHETTATURA**

**(Reg. CE 640/2008):**

Fruttato medio, verde. Amaro medio.

Piccante medio. Equilibrato.

**Il Capo Panel**

Dott.ssa Barbara Alfei





## SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

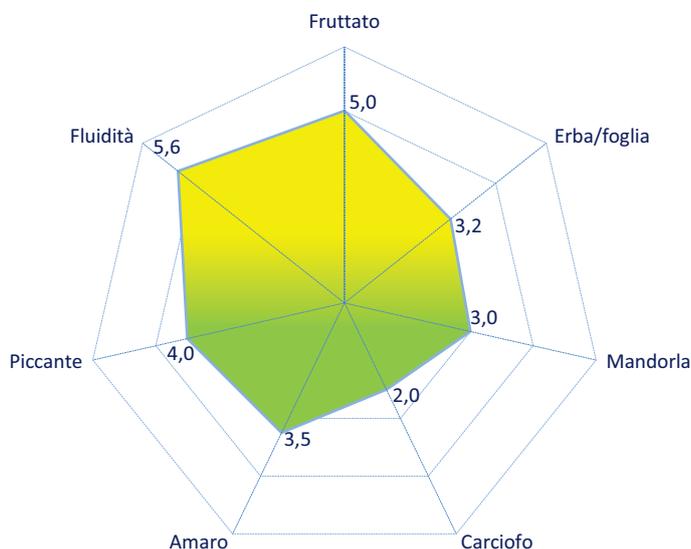
# Az. Agr. Villa Colonna

Via Agrigento, 7 - 90141 - Palermo (PA)

Olio Monovarietale di

## Verdello

Fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Medie note di amaro; piccante di intensità medio-elevata; retrogusto erbaceo, di carciofo, pomodoro e mandorla. Colore giallo con riflessi verdi; fluidità medio-elevata. Voto 8,0



Capo Panel ASSAM  
Dott.ssa Barbara Alfei

Scala valori 0-10

*Barbara Alfei*