



Scheda di analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva

OLIO: "Colle Arioso"

PRODUTTORE: **Colle Arioso**

CULTIVAR: "Gentile di Chieti"

ANNATA: **2003**

ESAME VISIVO:

Densità	Limpidezza	Colore
<i>Denso</i>	<i>Limpido</i>	<i>Giallo dorato</i>

ESAME OLFATTIVO:

Intensità	Descrizione	Sentori percepiti
<i>Intenso</i>	<i>Vegetale</i>	<i>Foglia di pomodoro, oliva verde.</i>

ESAME GUSTATIVO:

Intensità	Corpo	Riconoscimenti percepiti
<i>Intenso</i>	<i>Strutturato</i>	<i>Melanzana costante.</i>

CONSIDERAZIONI FINALI:

Equilibrio	Finale di Bocca	Stato Evolutivo
<i>Abb. Equilibrato</i>	<i>Complesso</i>	<i>In evoluzione</i>

OSSERVAZIONI:

La splendida amarezza di questo olio va contrastata con piatti a tendenza dolce: Cappellotti o pasta fresca con salsa di noci. Trenette al pesto, arrostiti di maiale. A crudo con formaggi caprini e confetture di frutta fresca per non dimenticarselo più.

A.I.S.O.
Associazione Italiana Sommelier Olio