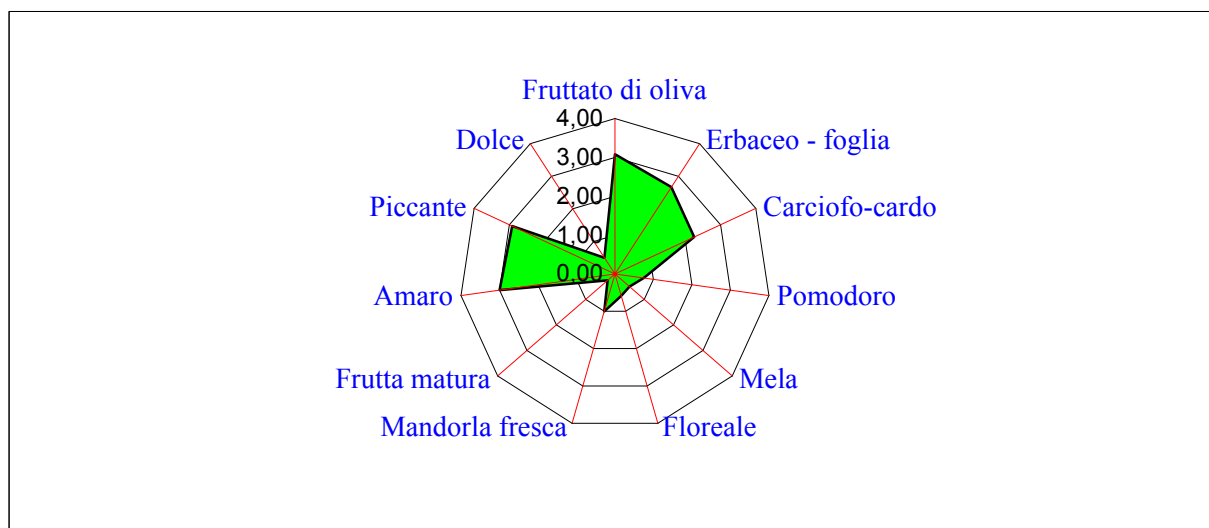


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organolettico sull'Olio Vergine di Oliva

DITTA : PULIGHEDDU GIULIANA - OLIENA

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	3,08
Erbaceo - foglia	2,67
Carciofo-cardo	2,25
Pomodoro	0,75
Mela	0,50
Floreale	0,58
Mandorla fresca	1,00
Frutta matura	0,25
Amaro	3,00
Piccante	2,92
Dolce	0,50



acidità olio %	Numero perossidi meq O ₂ /kg	K232	K270	DK
0,27	6	2,17	0,16	-0,002

Cultivar: **NERA DI OLIENA**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: EXTRAVERGINE

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva fruttato intenso, con nette sensazioni erbacee, Si evidenziano marcati sentori carciofo-cardo unite a percezione di mandorla fresca e pomodoro. Al gusto si evidenziano amaro e piccante di media intensità, tra loro equilibrati. Molto armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino

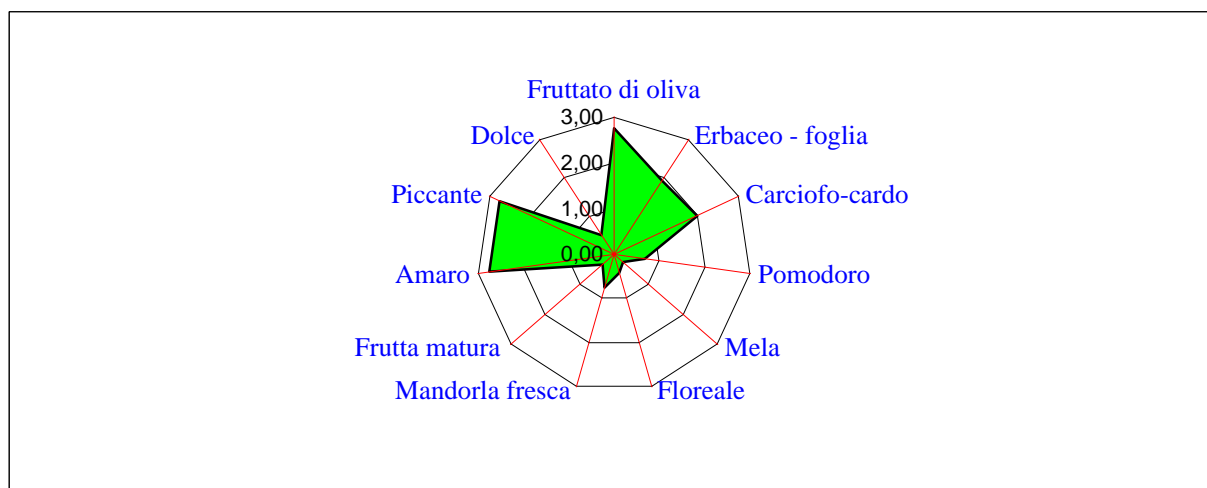


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organoleptico sull'Olio Vergine di Oliva

DITTA : ACCADEMIA OLEARIA SRL -ALGHERO

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	2,75
Erbaceo - foglia	1,92
Carciofo-cardo	2,00
Pomodoro	0,67
Mela	0,25
Floreale	0,42
Mandorla fresca	0,75
Frutta matura	0,33
Amaro	2,75
Piccante	2,75
Dolce	0,50



acidità olio %	Numero perossidi meq O ₂ /kg	K232	K270	DK
0,20	6	2,00	0,14	-0,002

Denominazione di Origine Protetta "**SARDEGNA**"

Cultivar: **BOSANA; SEMIDANA; NOCELLARA DEL BELICE**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: **EXTRAVERGINE**

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva fruttato intenso, con nette sensazioni erbacee, e nette di carciofo-cardo e pomodoro; Al gusto è marcatamente amaro e piccante. Molto armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino

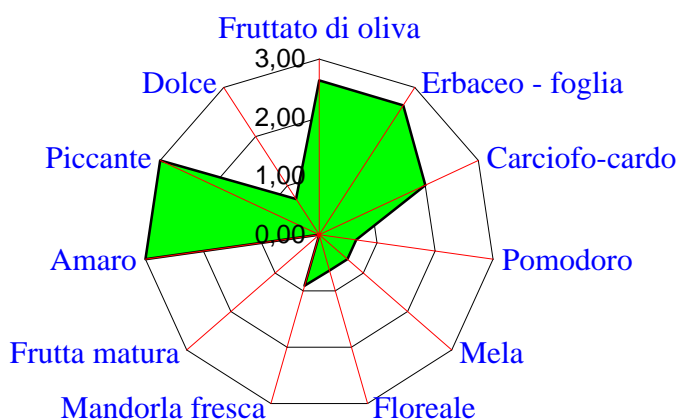


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organolettico sull'Olio Vergine di Oliva

Ditta : **TARAS ANGELA - ITTIRI**

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	2,64
Erbaceo - foglia	2,64
Carciofo-cardo	2,00
Pomodoro	0,64
Mela	0,64
Floreale	0,64
Mandorla fresca	0,91
Frutta matura	0,00
Amaro	3,00
Piccante	3,00
Dolce	0,73



acidità olio %	Numero perossidi meq O ₂ /kg	K232	K270	DK
0,25	5	1,88	0,15	-0,002

Cultivar: **BOSANA**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: **EXTRAVERGINE**

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva, fruttato medio , con evidenti sensazioni erbacee di carciofo cardo e pomodoro. Al gusto è amaro e piccante con lieve sensazione di mandorla dolce. Abbastanza Armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino

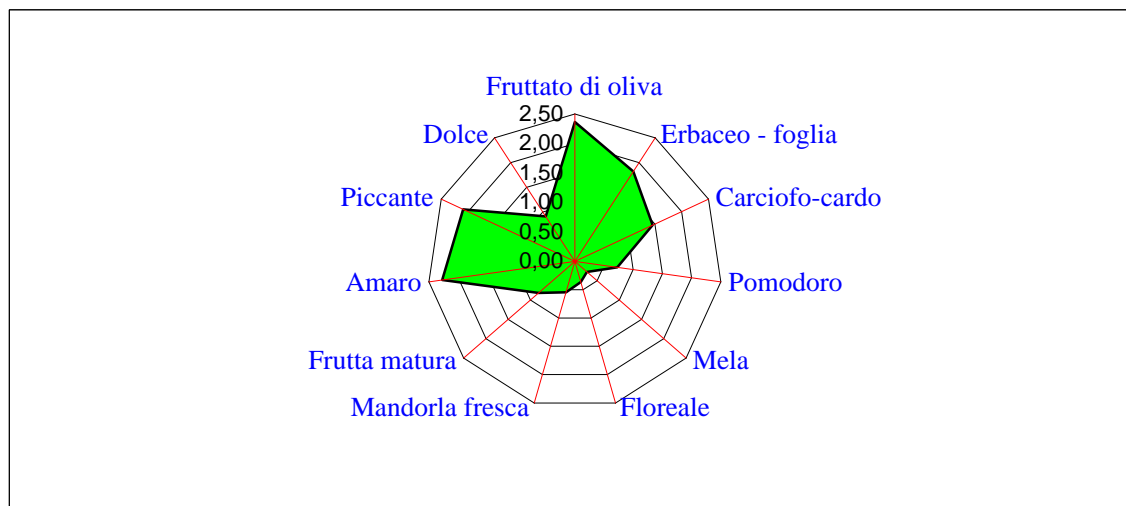


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organolettico sull'Olio Vergine di Oliva

DITTA : FODDI FIORENZO EREDI - GONNOSFANADIGA

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	2,36
Erbaceo - foglia	1,82
Carciofo-cardo	1,45
Pomodoro	0,73
Mela	0,27
Floreale	0,36
Mandorla fresca	0,55
Frutta matura	0,82
Amaro	2,27
Piccante	2,09
Dolce	0,91



acidità olio %	Numero perossidi meq O ₂ /kg	K232	K270	DK
38,00	8	2,00	0,11	0,000

Cultivar: **NERA DI GONNOS**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: EXTRAVERGINE

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva, fruttato medio , con sensazioni erbacee di carciofo cardo e pomodoro; Dolce. Al gusto è amaro e piccante. Abbastanza Armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino

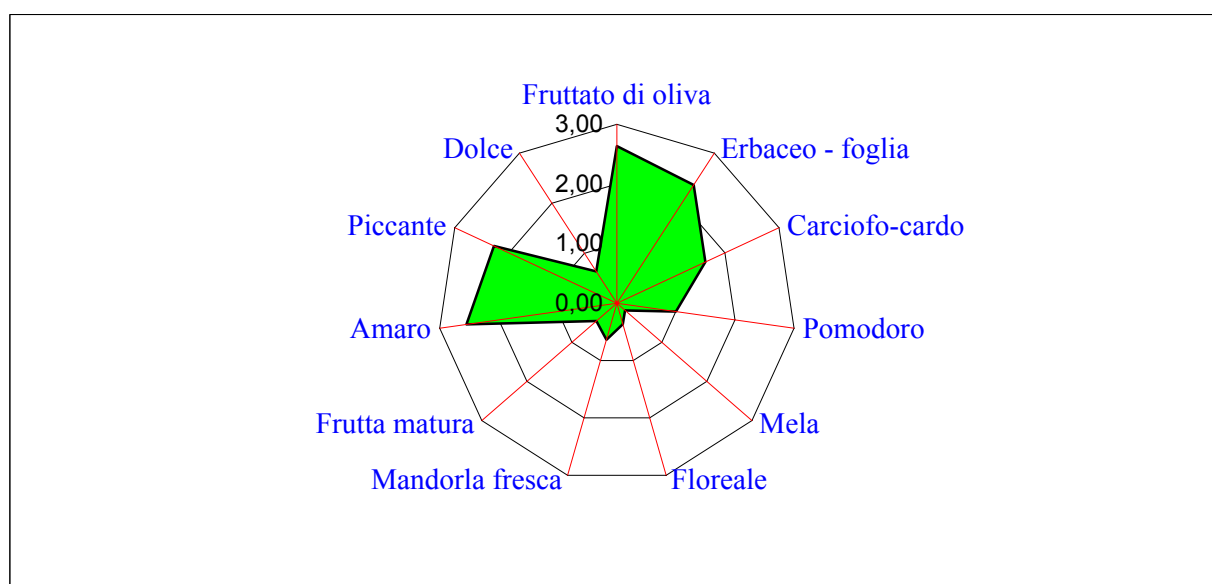


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organoleptico sull'Olio Vergine di Oliva

DITTA : MASONI BECCIU di SERRA FRANCA MARIA - VILLACIDRO

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	2,64
Erbaceo - foglia	2,36
Carciofo-cardo	1,64
Pomodoro	1,00
Mela	0,18
Floreale	0,36
Mandorla fresca	0,64
Frutta matura	0,45
Amaro	2,55
Piccante	2,27
Dolce	0,64



acidità olio %	Numero perossidi meq O ₂ /kg	K232	K270	DK
0,34	6	2,08	0,15	-0,003

Cultivar: **NERA DI VILLACIDRO**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: EXTRAVERGINE

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva, fruttato medio , con sensazioni erbacee di carciofo cardo e pomodoro. Al gusto è amaro e piccante con lieve sensazione di mandorla fresca. Armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino

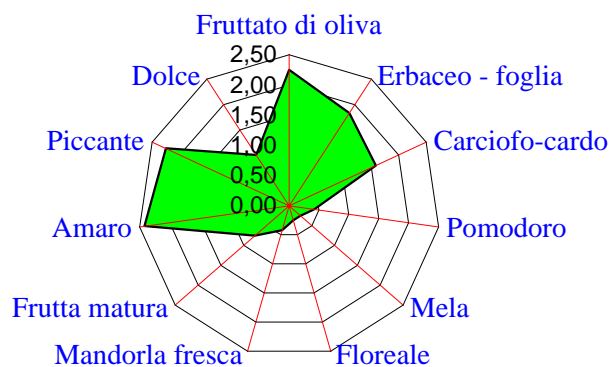


10° Concorso Regionale "Olio Nuovo"

Giudizio Organolettico sull'Olio Vergine di Oliva

DITTA : Az. Agr. SEDDANUS di Spada Andrea - VILLACIDRO

Foglio del profilo	
Attributi positivi	Intensità di percezione (SCALA DA 0 A 5)
Fruttato di oliva	2,25
Erbaceo - foglia	1,83
Carciofo-cardo	1,58
Pomodoro	0,42
Mela	0,25
Floreale	0,25
Mandorla fresca	0,42
Frutta matura	0,75
Amaro	2,42
Piccante	2,25
Dolce	1,00



acidità olio %	Numero perossidi meq O2/kg	K232	K270	DK
0,51	7	1,96	0,13	-0,001

Cultivar: **SEMIDANA**

CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE AL PANEL TEST: **EXTRAVERGINE**

GIUDIZIO COMPLESSIVO: olio extravergine di oliva, fruttato medio , con sensazioni erbacee di carciofo cardo. Al gusto è amaro e piccante con lievi sentori di frutta matura e mandorla fresca. Abbastanza armonico.

Gonnosfanadiga, 19 febbraio 2010

Il Capo Panel: Dott. Giovanni Bandino