

Allegato 1

Selezione degli Oli Extra vergini di Oliva DOP e IGP della Toscana Campagna olearia 2016-2017

Percezione degli attributi positivi

Intensità di percezione

fruttato:		
oliva:		
specificare :	<i>matura</i>	
	<i>acerba</i>	
frutta a guscio :		
specificare :	<i>noce</i>	
	<i>pinolo</i>	
	<i>mandorla secca</i>	
	<i>mandorla fresca</i>	
frutta:		
specificare :	<i>banana</i>	
	<i>mela</i>	
verdura:		
specificare :	<i>pomodoro</i>	
	<i>melanzana</i>	
	<i>cardo/carciofo</i>	

erba: specificare :			
	erba fresca		
	erbe aromatiche		
	foglia di pomodoro		
	foglia di olivo		

amaro: specificare :			
	oliva		
	legno		

piccante:		
-----------	--	--

astringente/tannico:		
----------------------	--	--

fluidità		
----------	--	--

gradimento complessivo di valorizzazione	da 0 a 10	<input type="text"/>
--	-----------	----------------------

sensazioni complessive	Disarmonico	Armonico
	<input type="text"/>	

Data:	Assaggiatore:
Campione:	Capo panel: