



Larino,

Az.

Scheda di valutazione sensoriale n. /DOP

SIGLA CAMPIONE: MBD

CAMPIONE CERTIFICATO DOP OLIO MOLISE

Colore giallo oro con lievi riflessi verdognoli. Fruttato medio, con buoni sentori erbacei.

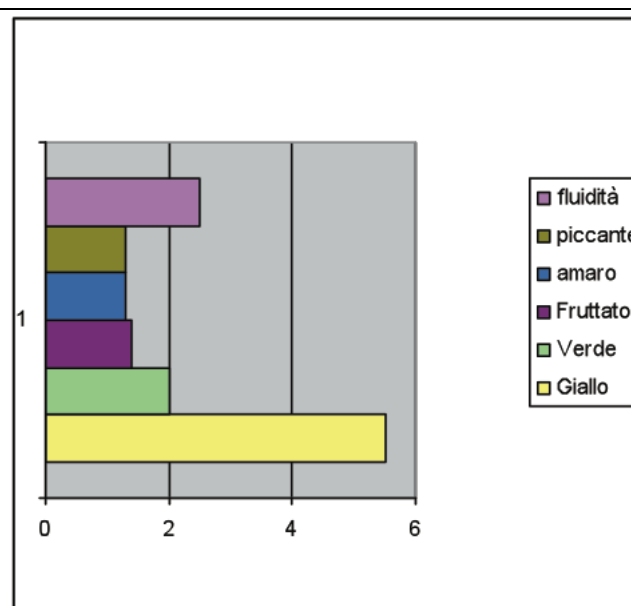
Armonico con buone note di amaro e di piccante. Ottimi sentori di erba e di carciofo.

Olio di ottima struttura

Olio di carattere che si presta a condire piatti con gusti decisi.

Fluidità media.

(punteggio 7,8)



*Capo Panel ARSIAM
Dott. Agr. Maurizio Corbo*