

Azienda Agricola: **Sopra le Vigne di Papa Nicoletta**
Campagna olivicola **2005/2006**
Sigla campione: **am**

Categoria assegnata: **extravergine**

Note: il campione è stato anonimizzato e assaggiato da giudici facenti parte di comitati di assaggio ufficiali, capo panel Veronica Giusti (panel Camera di Commercio Lucca).

Si allegano alla presente: elaborato scheda C.O.I. con la categoria merceologica risultata dal saggio, e scheda riassuntiva con profilo finale.

Lucca, 27 marzo 2006

Veronica Giusti


**"Sopra le Vigne " di Papa Nicoletta
Via del Chiasso, 1 1 - Montemagno**

L'olio presenta un'intensità di fruttato medio-basso, abbastanza complesso, con tonalità di oliva giustamente bilanciate fra verde e maturo.

La sensazione erbacea risulta leggermente prevalente su quella di foglia.


Appena percettibile anche una lieve sfumatura di carciofo.

I parametri di amaro e piccante sono risultati entrambi abbastanza bassi ed in perfetto equilibrio fra loro.

Si avverte, in modo chiaro anche se leggera, la percezione di dolce che contribuisce ad arricchire l'armonia di quest'olio.

Nel complesso gradevole ed equilibrato, si presta per le sue caratteristiche eclettiche agli abbinamenti più diversi: dalla classica zuppa toscana, alle verdure grigliate, alle vellutate di fagioli o ceci, fino anche al pesce al forno.

Lucca, 27 marzo 2006

Veronica Giusti


Statistiche

Statistiche am	Riscaldo	Muffa	Avvinato	Morchia	Metallico	Rancido	Altri	Fruttato	Amaro	Piccante
Mediana	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,80	2,00	2,00
Intervallo interquartile	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,6	0,2
Deviazione standard robusta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,25	0,25	0,08
C.V. % robusto	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6,54	12,42	4,14
I.C. Limite superiore	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,29	2,49	2,16
I.C. Limite inferiore	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,31	1,51	1,84
Categoria assegnata	Extravergine									

Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine
COI - 1996