

Rapporto di prova del 19/12/2025

Campione Gran Cru Gioacchina – Monovarietale Pendolino – n.11 - raccolto 2025 – L.A2625

Data campione 20/11/2025

	Punteggio massimo	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative e retro olfattive	Sensazioni congiunte, tattili e chinestetiche
Attributi negativi				
Analisi quantitativa - percezione delle intensità				
Riscaldamento – Mordente	(0-10)			
Muffa – umidità – terra	(0-10)			
Avvinato – inacetito – acido -agro	(0-10)			
Olive gelate (legno umido)	(0-10)			
Rancido	(0-10)			
Altri attributi negativi	(0-10)			

Attributi positivi

Fruttato di oliva

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Intensità del fruttato	(0-10)	6,5	6,3
Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)	(0-10)	8,0	8,0
Intensità dell'amaro	(0-10)		4,8
Intensità del piccante	(0-10)		5,0

Descrittori del fruttato

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Frutta (quale?)	melograno buccia	(0-10)	3,2	2,4
Mandorla		(0-10)	3,9	4,4
Floreale		(0-10)	5,0	4,5
Altre gradevoli (quali?)	pinolo	(0-10)	5,6	5,0
Verde erba		(0-10)	6,0	5,2
Verde foglia		(0-10)	6,5	6,3
Carciofo		(0-10)	4,3	4,6
Pomodoro		(0-10)	2,0	2,6
Altri ortaggi (quali?)	rucola, lattuga	(0-10)	5,6	6,0
Spezie ed erbe aromatiche (quali?)	pepe, timo	(0-10)	5,5	5,9

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche

Analisi quantitativa - percezione delle intensità

Armonia	(0-10)	9,0
Persistenza	(0-10)	9,0

Note:

La voce "frutta" comprende:
mela, banana, agrumi, pera,
frutti rossi, esotici ed altra frutta.

La voce "floreale" comprende:
camomilla, vaniglia ed altri fiori.

La voce "altre gradevoli"
comprende: noce,
pinolo ed altre gradevoli.

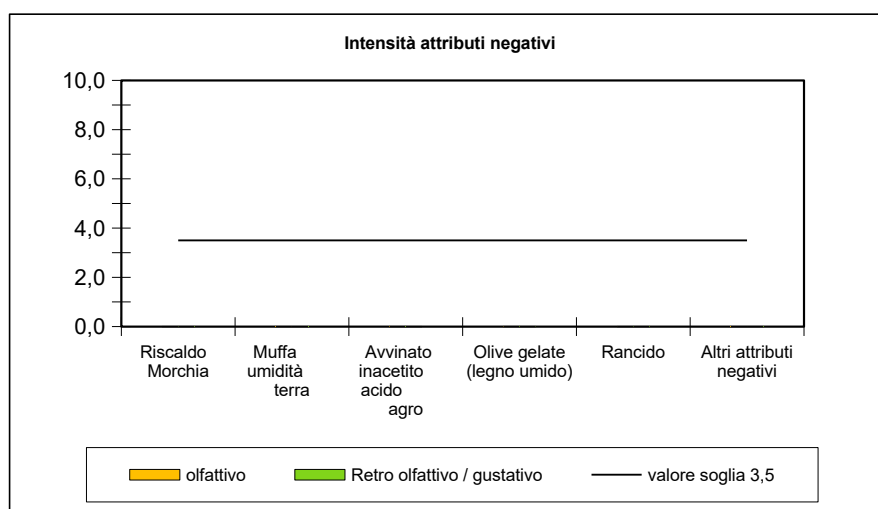
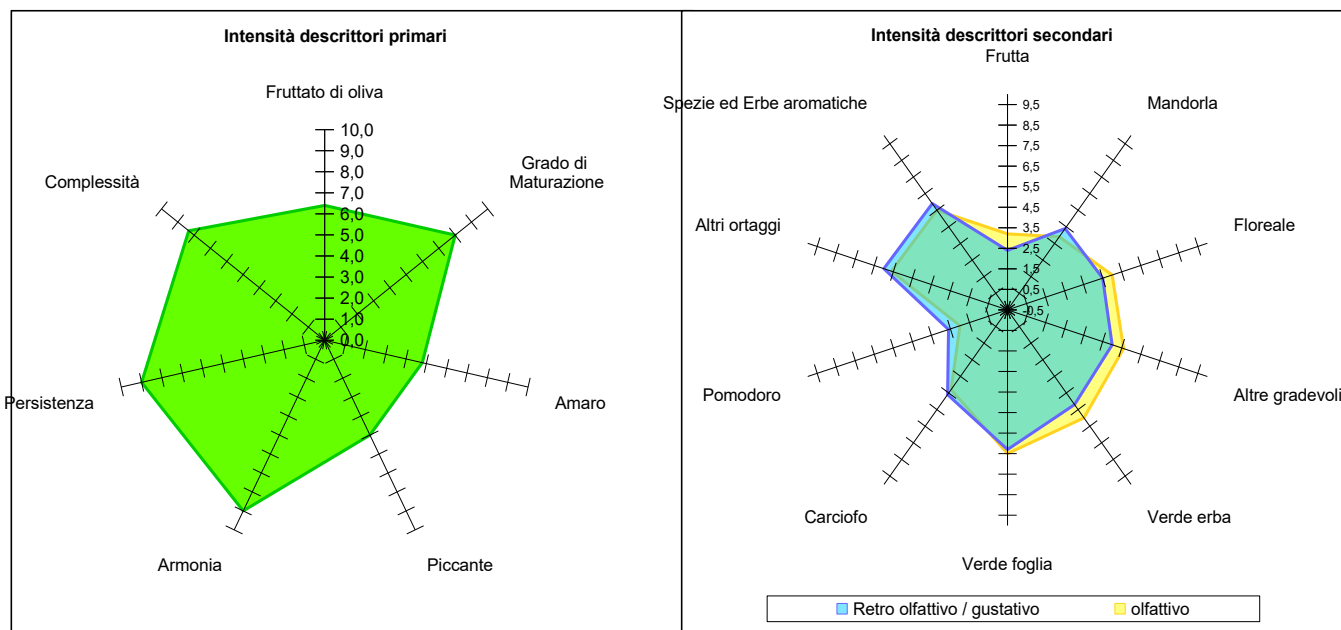
La voce "verde foglia" comprende:
eucalipto, foglia di fico, foglia di
ulivo ed altre foglie.

La voce "altri ortaggi" comprende:
cicoria, cardo, rucola, lattuga,
peperone ed altri ortaggi.

La voce "spezie ed erbe aromatiche"
comprende: pepe, rosmarino, menta,
origano ed altre piante aromatiche.

Valori di fruttato, amaro e piccante: 0 = Assente; > 0 e ≤ 3 leggero; > 3 e ≤ 6 = Medio; > 6 = Intenso

Scheda di valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini ideata, elaborata e realizzata da **Alfredo Marasciulo**.
Si autorizza la riproduzione, la memorizzazione, la trasmissione e l'utilizzo della presente scheda a condizione che ne venga citato l'autore.



Metodo interno non validato ai sensi dei Reg. UE 2104/2022 Allegato II, Reg UE 2105/2022 Allegato I e documento COI/T.20/Doc. n. 15

Rapporto di prova n.

del: 19/12/2025

Campione Gran Cru Gioacchina – Monovarietale Pendolino – n.11 - raccolto 2025 – LA2625

del: 20/11/2025

Classe merceologica attribuita:

Difetto prevalente:

Intensità del difetto prevalente:

Intensità del fruttato:

Intensità dell'amaro:

Intensità del piccante:

Olio extra vergine di oliva

0,0

6,4

4,8

5,0

Il Capo Panel
Dott. Alfredo Marasciulo