

Rapporto di prova del 19/12/2025

Campione Gran Cru 40 Rubbie - Monovarietale Maurino – n.2 - raccolto 2025 – L.A0625

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	6,1	
Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)	(0-10)	8,0	8,0	
Intensità dell'amaro	(0-10)		4,9	
Intensità del piccante	(0-10)		4,6	

Descrittori del fruttato

Analisi quantitativa - percezione delle intensità				
Frutta (quale?)	buccia banana	(0-10)	2,4	2,0
Mandorla		(0-10)	4,6	4,0
Floreale		(0-10)	4,2	3,6
Altre gradevoli (quali?)	pinolo	(0-10)	4,9	5,5
Verde erba		(0-10)	6,1	5,0
Verde foglia		(0-10)	6,5	6,1
Carciofo		(0-10)	4,7	3,6
Pomodoro		(0-10)	2,4	1,9
Altri ortaggi (quali?)	rucola, cicoria	(0-10)	5,5	5,8
Spezie ed erbe aromatiche (quali?)	menta, pepe, timo	(0-10)	6,3	6,1

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche

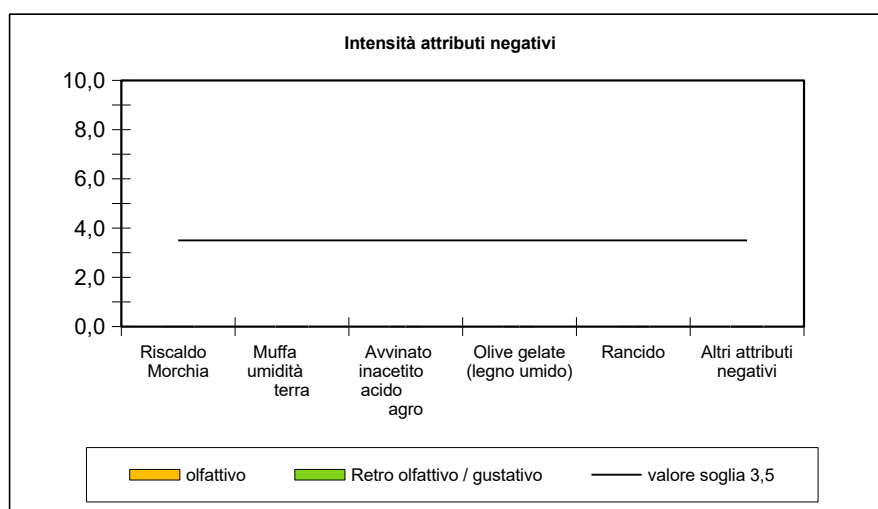
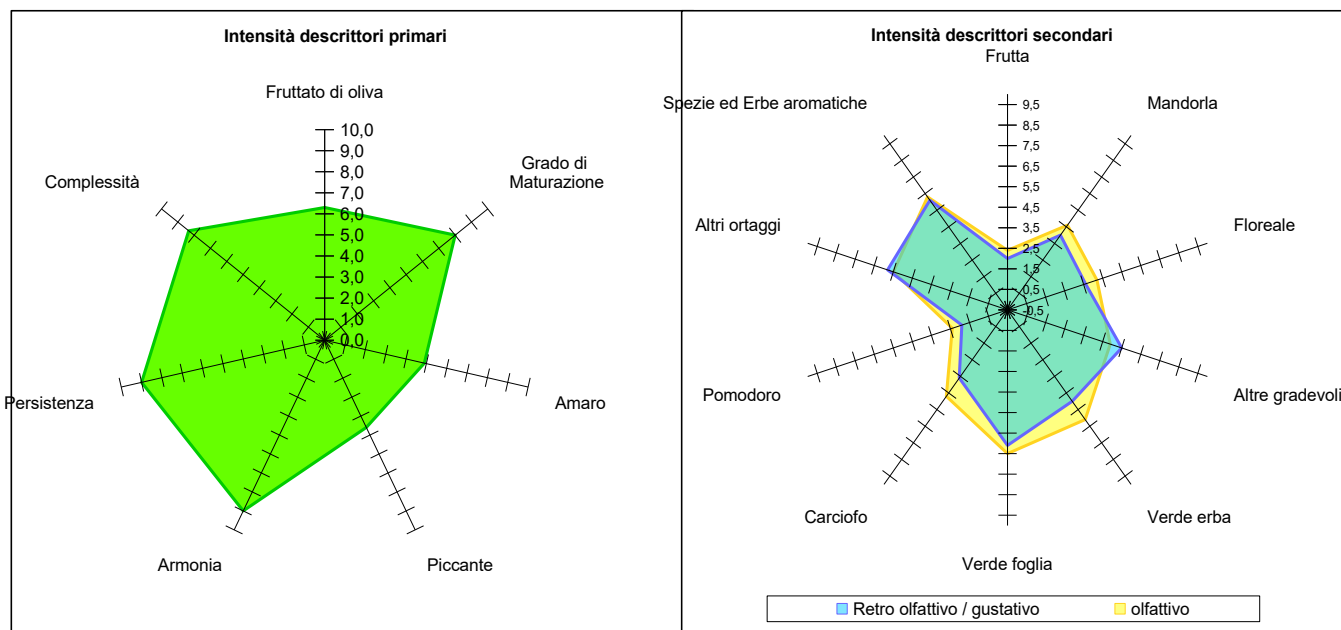
Analisi quantitativa - percezione delle intensità				
Armonia	(0-10)			9,0
Persistenza	(0-10)			9,0

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 40 Rubbie - Monovarietale Maurino - n.2 - raccolto 2025 - LA0625

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

6,3

4,9

4,6

Il Capo Panel
Dott. Alfredo Marasciulo