

|                   |                                                                            |     |            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|------------|
| Rapporto di prova |                                                                            | del | 19/12/2025 |
| Campione          | Gran Cru La Ramata – Monovarietale Leccino – n.4 - raccolto 2025 – L.A0525 |     |            |
| Data campione     | 20/11/2025                                                                 |     |            |

|                                                   | Punteggio massimo | Sensazioni olfattive | Sensazioni gustative e retro olfattive | Sensazioni congiunte, tattili e chinestetiche |
|---------------------------------------------------|-------------------|----------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Attributi negativi</b>                         |                   |                      |                                        |                                               |
| Analisi quantitativa - percezione delle intensità |                   |                      |                                        |                                               |
| Riscaldamento – Morchia                           | (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) | 5,3 | 5,5 |  |
| Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)      | (0-10) | 8,0 | 8,0 |  |
| Intensità dell'amaro                              | (0-10) |     | 4,5 |  |
| Intensità del piccante                            | (0-10) |     | 4,6 |  |

**Descrittori del fruttato**

|                                                   |              |     |     |  |
|---------------------------------------------------|--------------|-----|-----|--|
| Analisi quantitativa - percezione delle intensità |              |     |     |  |
| Frutta (quale?)                                   | (0-10)       |     |     |  |
| Mandorla                                          | (0-10)       | 4,0 | 4,2 |  |
| Floreale                                          | (0-10)       | 4,3 | 4,0 |  |
| Altre gradevoli (quali?)                          | noce (0-10)  | 4,5 | 4,0 |  |
| Verde erba                                        | (0-10)       | 5,0 | 4,4 |  |
| Verde foglia                                      | (0-10)       | 5,3 | 5,5 |  |
| Carciofo                                          | (0-10)       | 4,4 | 4,0 |  |
| Pomodoro                                          | (0-10)       | 4,0 | 3,6 |  |
| Altri ortaggi (quali?)                            | cardo (0-10) | 4,2 | 4,0 |  |
| Spezie ed erbe aromatiche (quali?)                | pepe (0-10)  | 4,6 | 5,0 |  |

**Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche**

|                                                   |        |  |  |     |
|---------------------------------------------------|--------|--|--|-----|
| Analisi quantitativa - percezione delle intensità |        |  |  |     |
| Armonia                                           | (0-10) |  |  | 8,5 |
| Persistenza                                       | (0-10) |  |  | 8,5 |

**Note:**

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

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

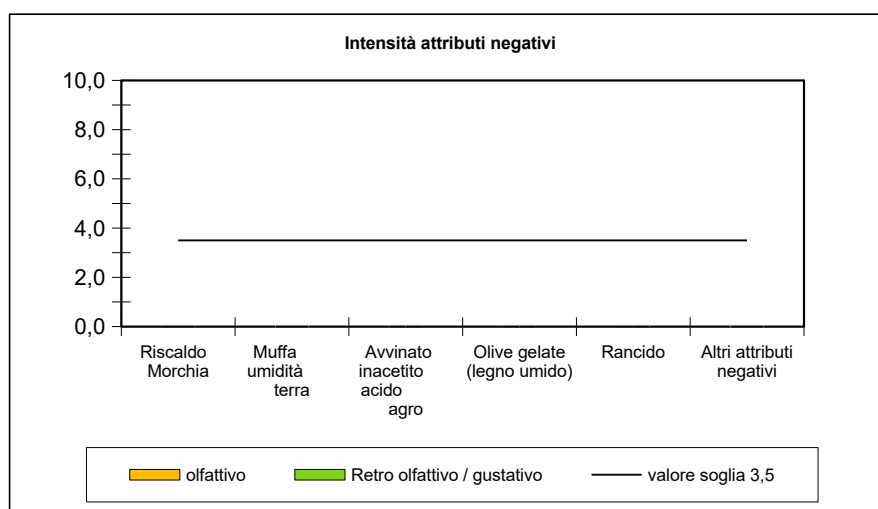
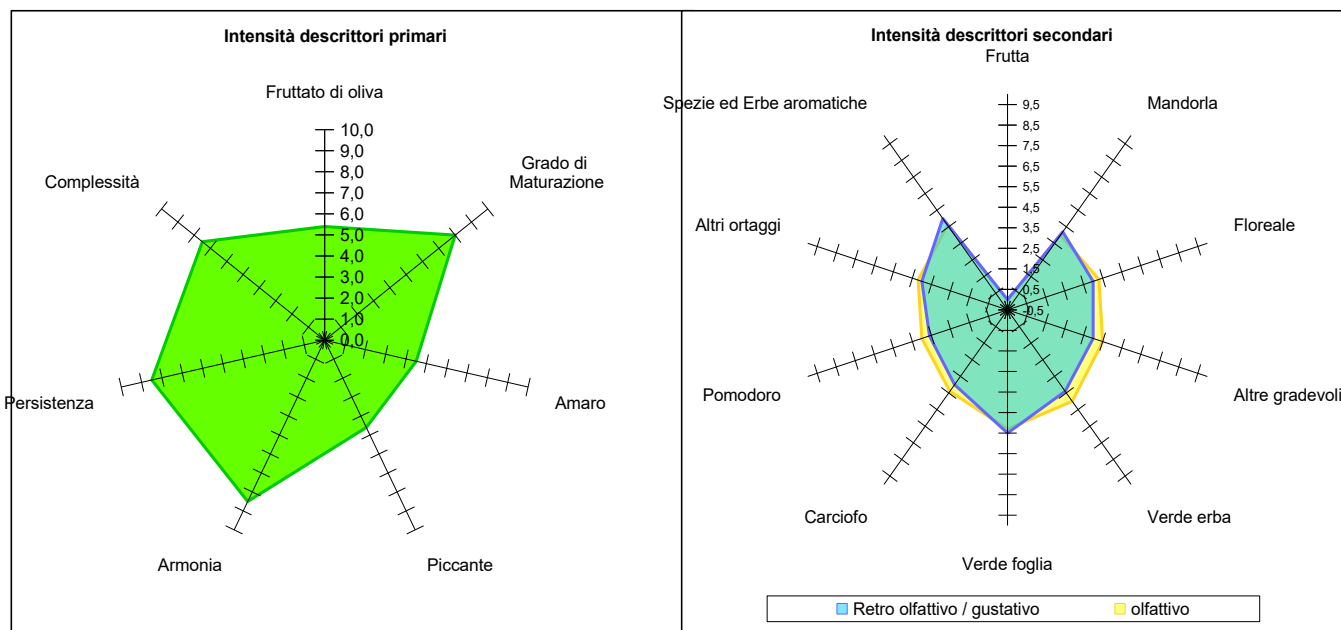
La voce "altre gradevoli" comprende: noce, pinolo ed altre gradevoli.

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



**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 La Ramata – Monovarietale Leccino – n.4 - raccolto 2025 – L.A0525

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

5,4

4,5

4,6

Il Capo Panel  
Dott. Alfredo Marasciulo