

Rapporto di prova		del	19/12/2025
Campione	Gran Cru Musignano – Monovarietale Frantoio – n.6 - raccolto 2025 – L.A0625		
Data campione	22/01/2025		

	Punteggio massimo	Sensazioni olfattive	Sensazioni gustative e retro olfattive	Sensazioni congiunte, tattili e chinestetiche
Attributi negativi				
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)	4,8	4,8	
Grado di maturazione (maturo = 0 verde = 10)	(0-10)	8,0	8,0	
Intensità dell'amaro	(0-10)		4,6	
Intensità del piccante	(0-10)		4,8	

Descrittori del fruttato

Analisi quantitativa - percezione delle intensità				
Frutta (quale?)	(0-10)			
Mandorla	(0-10)	4,8	4,8	
Floreale	(0-10)	3,8	3,4	
Altre gradevoli (quali?)	noce (0-10)	4,0	4,2	
Verde erba	(0-10)	4,4	4,0	
Verde foglia	(0-10)	4,8	4,8	
Carciofo	(0-10)	3,8	3,6	
Pomodoro	(0-10)			
Altri ortaggi (quali?)	cicoria, lattuga (0-10)	4,4	4,8	
Spezie ed erbe aromatiche (quali?)	timo (0-10)	4,4	4,6	

Sensazioni congiunte tattili e chinestetiche

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

Note:

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

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

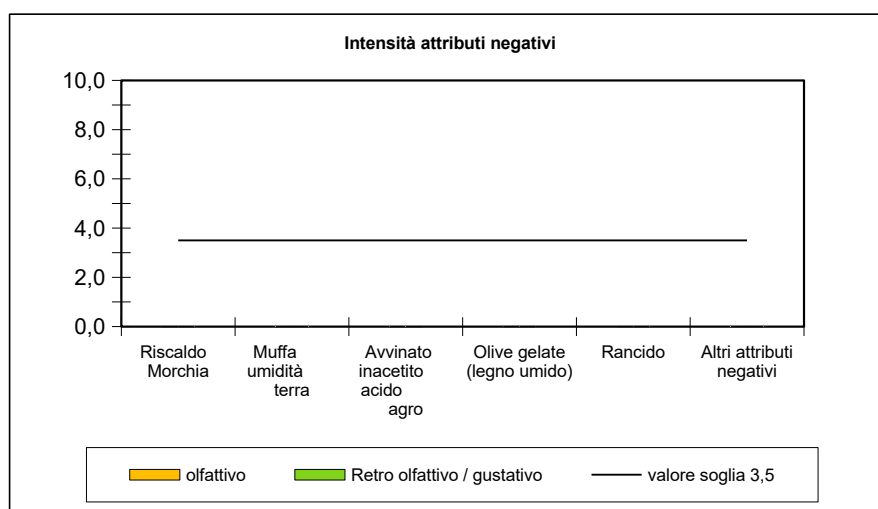
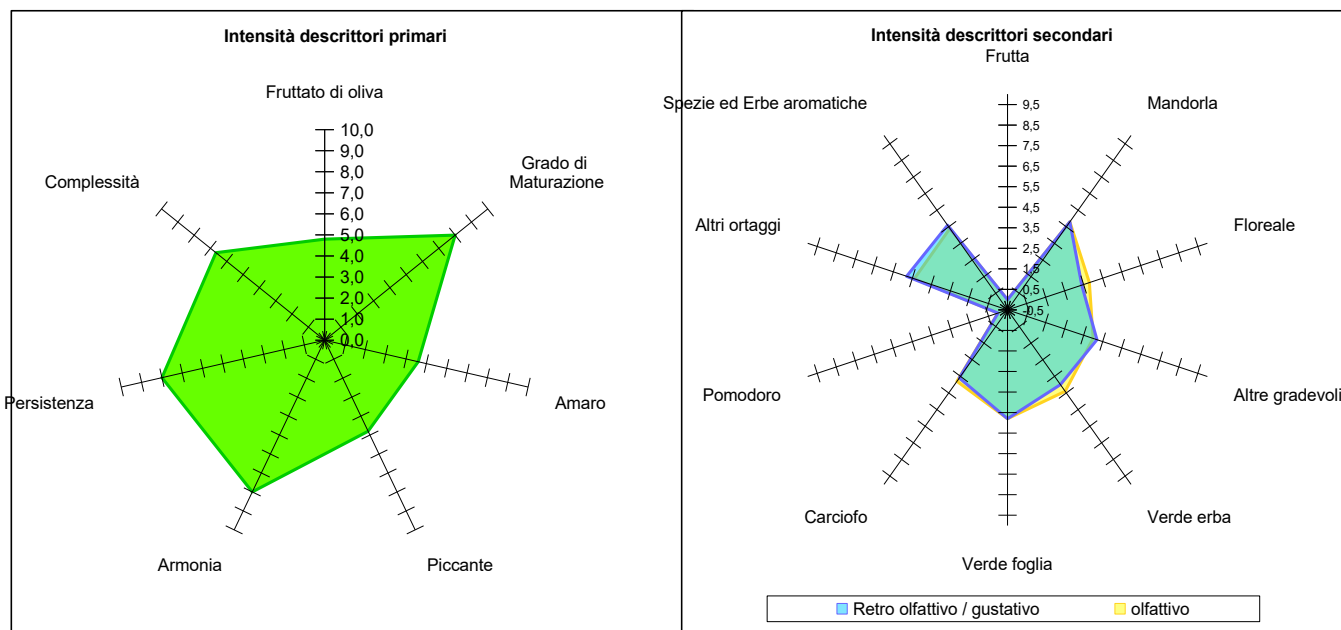
La voce "altre gradevoli"
comprende: noce,
pinolo ed altre gradevoli.

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



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 Musignano – Monovarietale Frantoio – n.6 - raccolto 2025 – L.A0625

del: 22/01/2025

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

4,8

4,6

4,8

Il Capo Panel
Dott. Alfredo Marasciulo