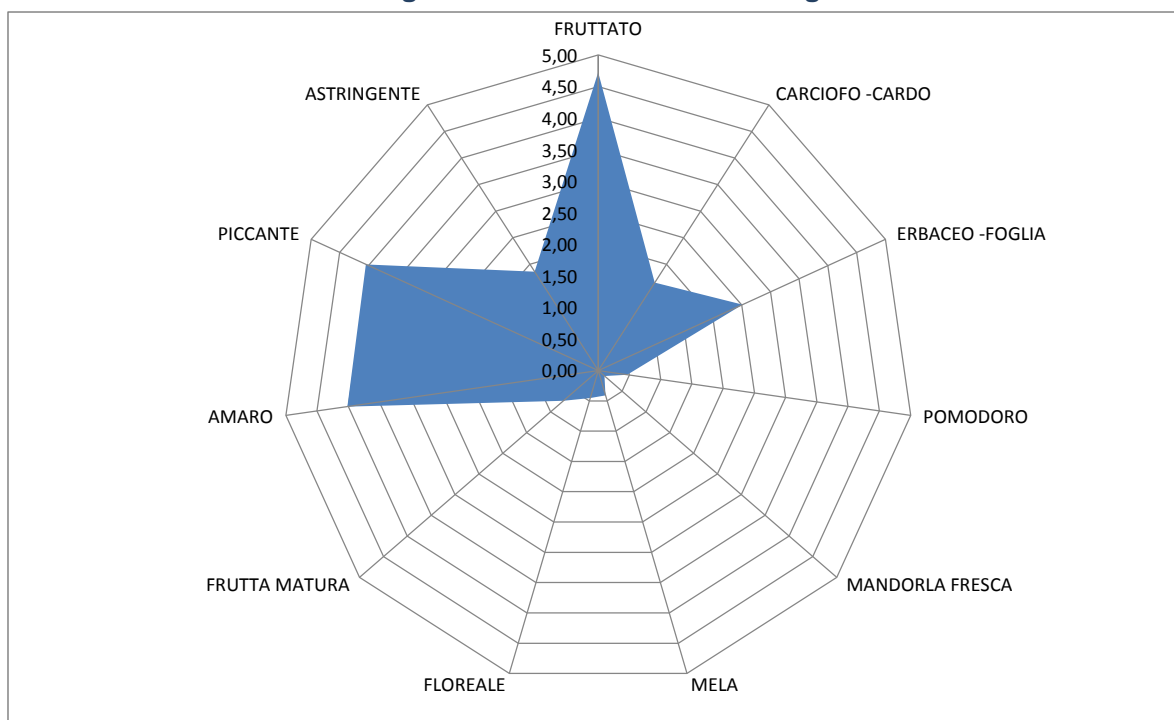




XV° CONCORSO REGIONALE "OLIO NUOVO"

1° Classificato "Pluricultivar"

SA SPINARBA S.A.S.

"Armanu" - Olio Extra Vergine di Oliva**Giudizio Organoleptico sull'Olio Extra Vergine di Oliva****analisi chimiche**

acidità olio %	N° perossidi meqO ₂ /kg	K232	K270	ΔK	Polifenoli HPLC mg/kg	Tocoferoli mg/kg	Etili esteri
0,3	7	1,80	0,10	-0,002	349	240	assenti

Cultivar - Varietà: **Pluricultivar (Tonda di Cagliari, Semidana, Bosana)**CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

GIUDIZIO COMPLESSIVO: Olio Extra Vergine di Oliva di eccellente qualità, appartenente alla categoria del fruttato medio, con sentori prevalenti di erba fresca. Al gusto è abbastanza amaro, piccante leggermente astringente. Nei sentori minori si riscontrano note tenui di carciofo-cardo e mela. Molto armonico.

Il Presidente della giuria: Dr. Giovanni Bandino

Gonnosfanadiga 14 Marzo 2015

I Capi Panel: Dr. Piergiorgio Sedda, P.A. Fabio Fancello