



CONCORSO DI CUCINA. IL TALENTO DELLE DONNE PER L'OLIO EXTRA VERGINE – EDIZIONE 2024

PRODUTTORE	Frantoio Tini
DENOMINAZIONE OLIO	Tintoretto, monovarietale Castiglione
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	Teramo
AMBITO TERRITORIALE	Castilenti, Castiglione Messer Raimondo
VARIETA' DI OLIVE	Castiglione

CONTATTI	(referente)	Roberta Di Luigi	MAIL/TEL	339 5969504
----------	-------------	------------------	----------	-------------

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO					FRUTTATO MEDIO					FRUTTATO INTENSO	
Grado di maturazione											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Valore da 1 a 10 a secondo dell'intensità percepita											
AMARO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE) ERBA FALCIATA											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE) MANDORLA VERDE, FOGLIA DI POMODORO											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ALTRE CARATTERISTICHE											
DOLCEZZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
FLUIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE VERDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE GIALLO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	