



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

PRODUTTORE	AZ AGR LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE
DENOMINAZIONE OLIO	LE TRE COLONNE DOP
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	AGRO DI GIOVINAZZO
AMBITO TERRITORIALE	D.O.P. TERRA DI BARI
VARIETA' DI OLIVE	CORATINA E OGLIAROLA

CONTATTI	(referente)	SALVATORE STALLONE	MAIL/TEL	3475220457
----------	-------------	--------------------	----------	------------

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	5,5	6	7	8	9	10	
PICCANTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 1 (SPECIFICARE)											
CARCIOFO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
SENTORE PREVALENTE N. 2 (SPECIFICARE)											
MANDORLA	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	