

PRODUTTORE	IL CORNO SARL
DENOMINAZIONE OLIO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TENUTA IL CORNO
ZONA DI PRODUZIONE (Provincia)	TOSCANA - FIRENZE
AMBITO TERRITORIALE	CHIANTI
VARIETA' DI OLIVE	LECCIO DEL CORNO, FRANTOIO, CORREGGIOLO, MORAIOLO, PENDOLINO

CONTATTI	(referente)	MARIA GIULIA FROVA	MAIL/TEL	mariagiuliafrova@tenutailcorno.com 335 610 8303
----------	-------------	--------------------	----------	--

Intensità del fruttato											
FRUTTATO LEGGERO							X			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) MELA VERDE, FRAGRANZE ERBACEE											
	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	