

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P.



Il nostro olio EVO con certificazione DOP si ottiene da varietà di olive autoctone dei Colli Euganei e proviene dagli ulivi che coltiviamo ad Arquà Petrarca. È il risultato di un insieme di qualità essenziali per ottenere un prodotto eccellente che rispetta i parametri più rigidi. Ha un caratteristico colore verde intenso e un gusto fruttato medio. Al palato rilascia un sapore dolce, con una nota leggera di amaro.

VENETO EUGANEI E BERICI D.O.P.

DATI ANALITICI

Acidità	0.15 % di acido oleico
Perossidi	6.85 meq O ₂ /kg
Acido Oleico	73.84 %
Acido Linoleico	7.59 %
Polifenoli	266.30 mg/kg
Tocoferoli	195.29 mg/kg

Quantità Campione: 500 ml

Rapporto di prova rilasciato in dicembre 2015 da:
A.I.P.O. Associazione Interregionale Produttori Olivicoli
viale del Lavoro 52 - 37135 Verona (VR) - tel 045 8678260
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it



INTENSITÀ DI PERCEZIONE

Fruttato olfattivo	14 /15
Verde olfattivo	3 /3
Altri descrittori olfattivi	7 /7
Fruttato gustativo	19 /20
Amaro gustativo	5 /5
Piccante gustativo	5 /5
Dolce gustativo	5 /5
Verde gustativo	3 /3
Altri descrittori gustativi	7 /7
Armonia olfatto-gustativa	9 /10
Complessità olfatto-gustativa	9 /10
Persistenza olfatto-gustativa	9 /10

Valutazione globale **95 /100**

Scheda di valutazione globale rilasciata in febbraio 2016 da:
Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.
viale del Lavoro 52 - 37135 Verona (VR) - tel 045 8678260
info@oliovenetodop.it - www.oliovenetodop.it



Frantoio Evo del Borgo - via Fonteghe 17 - 35032 Arquà Petrarca PD
tel. +39 340 7232645 - info@evodelborgo.com - P.IVA 04526240280

