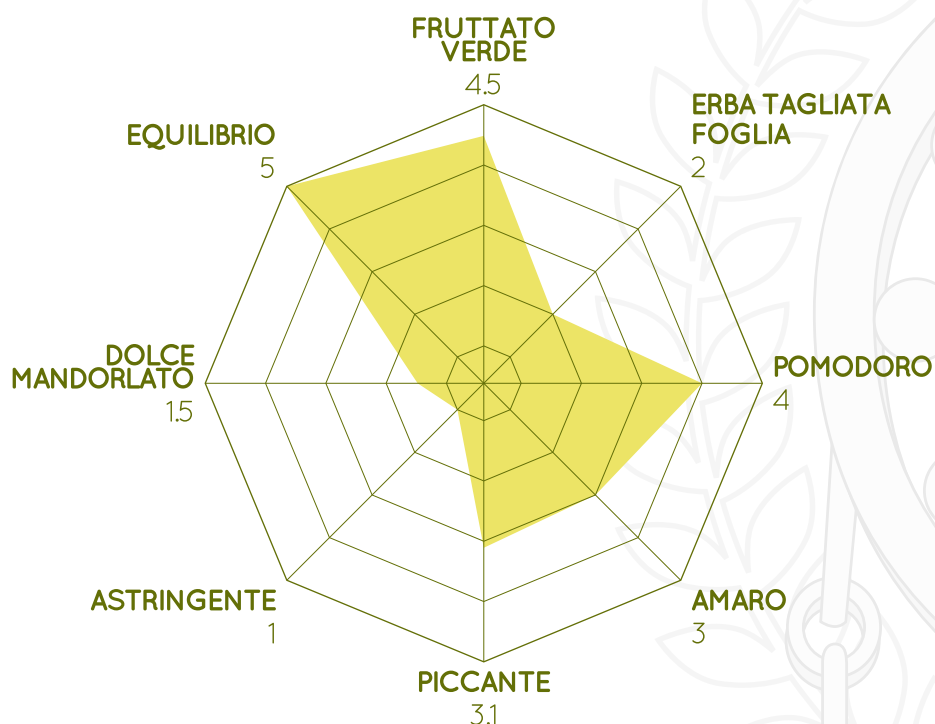


## ANALISI QUALITATIVA E DESCRITTIVA QUALITATIVE AND DESCRIPTIVE ANALYSIS



Il mondo scientifico ed i professionisti assaggiatori d'olio riconoscono che il piccante e l'amaro sono caratteristiche di elevata qualità del VOO.

Le note piccanti ed amare sono dovute alla presenza di sostanze fenoliche (biofenoli) che donano un maggiore valore nutraceutico all'olio. La sensazione gustativa dell'amaro e trigeminale del piccante dell'Olio Tenero sono in ottimo equilibrio tra loro. E solo quando il piccante si stempera, ecco che la sensazione di dolce pervade la cavità orale.

Science and professional oil tasters tell that spicy and bitter are high quality characteristics of VOO.

Bitter and spicy notes are due to phenolic substances ( biophenols ), that have even more nutraceutical value to the olive oil. In our case, the taste sensation of bitter and trigeminal of spicy are in good balance between them. And after tasting, when spicy fades, sweetness pervades the oral cavity.

**Prof. Leonardo Seghetti**