



**Associazione Prim'Olio**  
Saperi e Sapori di Calabria  
Via Isonzo, 6 – 89015 Palmi  
web: [primolio.blogspot.com](http://primolio.blogspot.com)  
e-mail: [panel.primolio@gmail.com](mailto:panel.primolio@gmail.com)

### Scheda Tecnica OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO BADIA

AZIENDA: Corigliano Frantoio Badia - Limbadi (VV) – Italy.

Nome olio: Frantoio Badia.

Zona di provenienza: Calabria – Provincia di Vibo V..

Varietà di olive: 100% Ottobratica.

Raccolta: Da metà ottobre a metà novembre.

Sistema di raccolta: Meccanico.

Frangitura: Entro le 12 ore successive alla raccolta nel frantoio di proprietà.

### Profilo sensoriale OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO BADIA

Campione: FB3Y - Progressivo: 442

AZIENDA: Corigliano Frantoio Badia - Limbadi (VV) - Italy

Nome olio: Frantoio Badia

Confezione: bottiglia vetro scuro da 500 cl sigillata, con capsula

Aspetto campione: Olio limpido

Analisi ex 2568/91 e ss.mm.ii.: allegate

Categoria merceologica: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### RELAZIONE DESCRITTIVA

L'olio extravergine di oliva “Frantoio Badia”, presentato all'analisi descrittiva, si caratterizza all'olfatto per sentori di fruttato di oliva di media intensità che ricorda le drupe colte verdi.

Complessi i profumi che si rivelano al naso, che evidenziano decisi sentori di mela golden, erba, pomodoro ed erbe aromatiche, in giusto equilibrio con le percezioni persistenti di verdure cotte.

Equilibrata la conduzione gusto/olfattiva (flavour) dell'olio, che sorprende al palato per la fluidità e per la piacevolezza dei toni forti dell'amaro, che ricorda la mandorla, in armonia con le note del piccante di peperoncino.

Una nota balsamica accompagna le percezioni retroolfattive di cicoria e cardo, alle quali si aggiungono sensazioni nette e di noce fresca, che chiudono la godibilità complessiva dell'extravergine di oliva “Frantoio Badia”.

Palmi, 05 Gennaio 2015

Il Panel Leader

Dr Antonio G. Lauro

