

## OLIO EXTRAVERGINE VALTELLINESE

8° CONCORSO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO -Anno di produzione 2025

### RISULTATI ANALISI SENSORIALI OLI EXTRAVERGINI CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

FRUTTATO MEDIO		
COD.	MEDIA	POSIZIONE
44	96.00	1
16	95.17	2
24	93.50	3
4	93.25	4
14	93.00	5
12	92.50	6
46	92.00	7
26	91.50	8
30	90.83	9
37	90.40	10
38	90.17	11
64	90.00	12
11	89.60	13
2	89.50	14
6	89.33	15
10	89.17	16
42	89.00	17
19	88.20	18
18	87.83	19
20	87.67	20
68	87.00	21
33	86.80	22
23	86.33	23
1	82.00	24
58	79.60	25
70	75.80	26

Il 47,3 % dei campioni ricade in questa classe

## RISULTATI ANALISI SENSORIALI OLI EXTRAVERGINI CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

FRUTTATO LEGGERO		
COD.	MEDIA	POSIZIONE
32	83.33	1
13	81.20	2
21	80.60	3
60	76.60	4
8	75.67	5
66	73.40	6
62	73.20	7
56	73.00	8
5	72.60	9
35	72.60	10
54	70.83	11
22	69.60	12
52	66.33	13
28	64.83	14
27	64.40	15
39	63.20	16
15	62.80	17
3	61.80	18

Il 32,7 % dei campioni ricade in questa classe

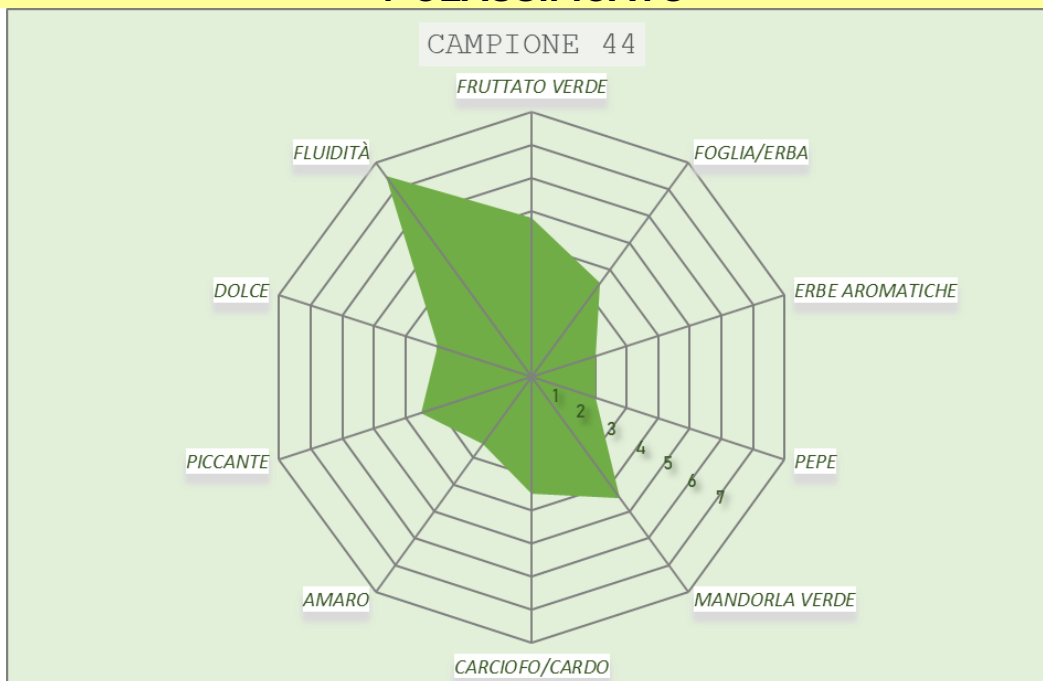
## RISULTATI ANALISI SENSORIALI OLI CON DIFETTI

<b>OLI CON DIFETTI</b>	
<b>COD.</b>	<b>DIFETTI</b>
<b>7</b>	Riscaldo
<b>9</b>	Riscaldo-avvinato
<b>17</b>	Riscaldo-acqua di vegetazione
<b>25</b>	Riscaldo-verme
<b>31</b>	Avvinato
<b>34</b>	Rancido-acido- riscaldo
<b>36</b>	Rancido-verme
<b>40</b>	Riscaldo
<b>41</b>	Rancido-agro
<b>48</b>	Riscaldo-avvinato
<b>50</b>	Riscaldo-verme

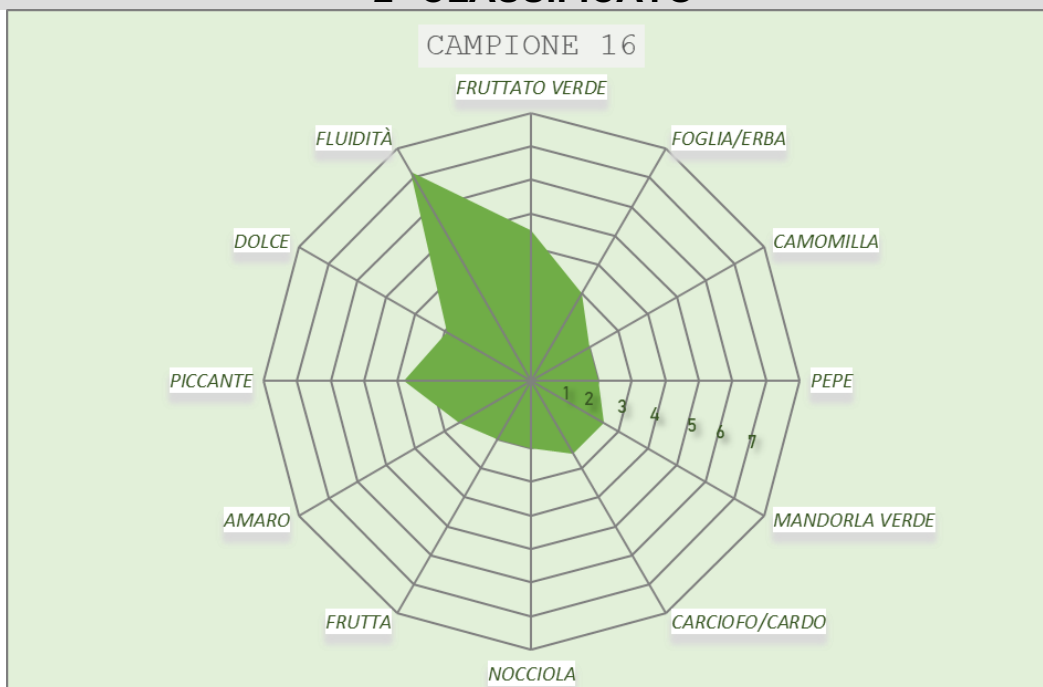
Il 20% dei campioni ha evidenziato la presenza di difetti sensoriali

# GRAFICI PROFILI SENSORIALI OLI VINCITORI CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

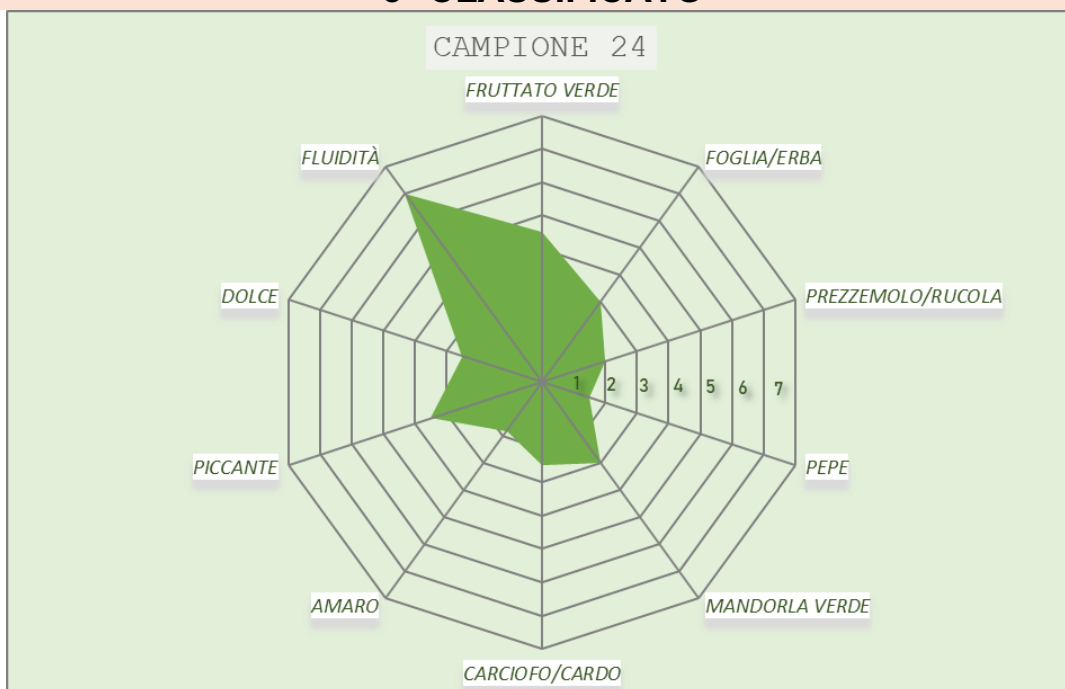
## 1°CLASSIFICATO



## 2° CLASSIFICATO

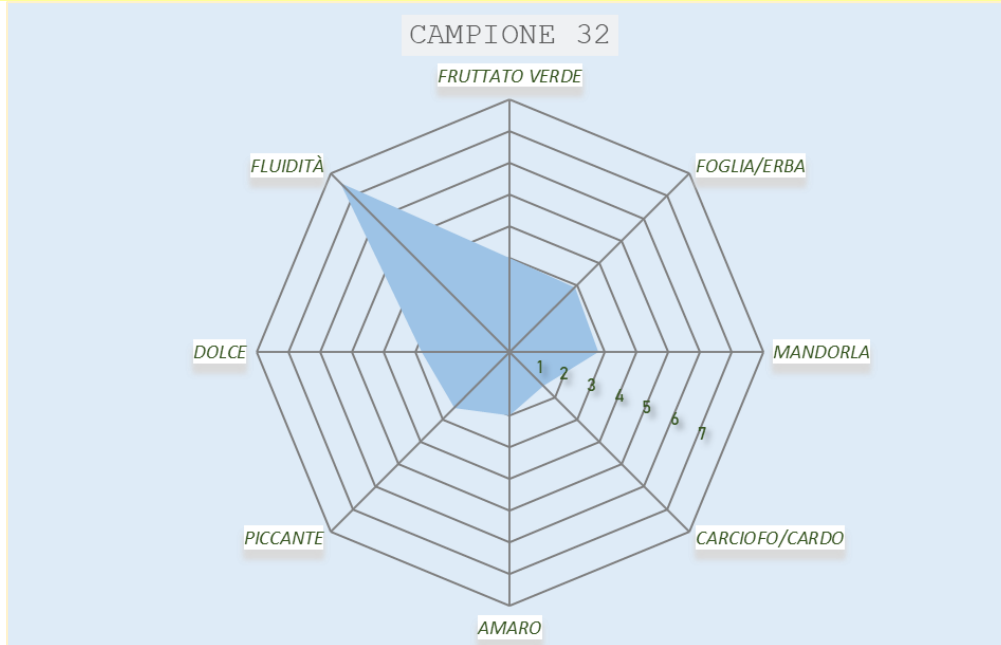


### 3° CLASSIFICATO

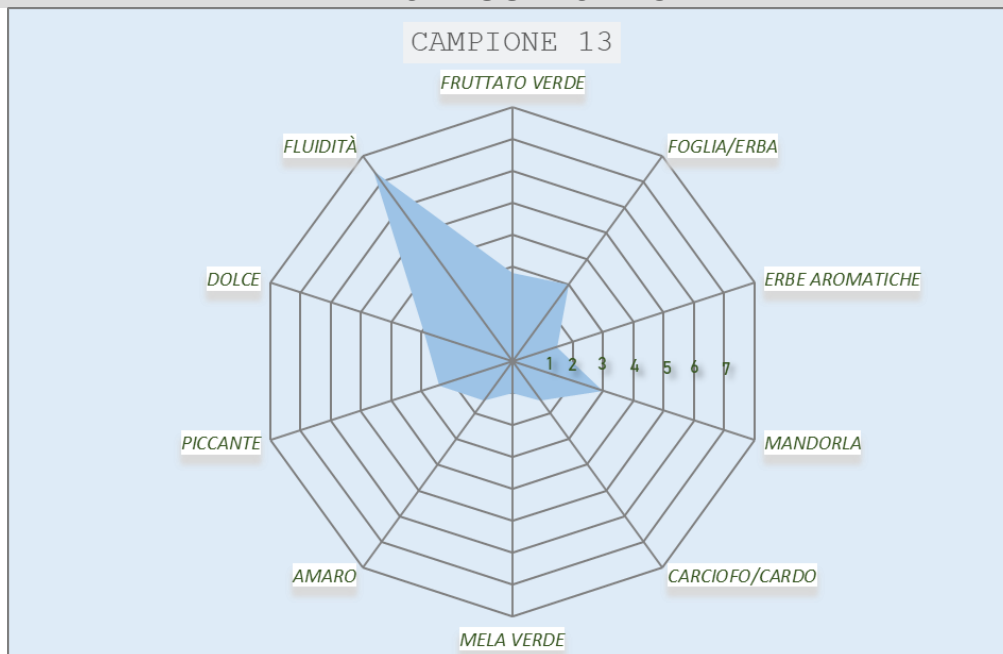


# GRAFICI PROFILI SENSORIALI OLI VINCITORI CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

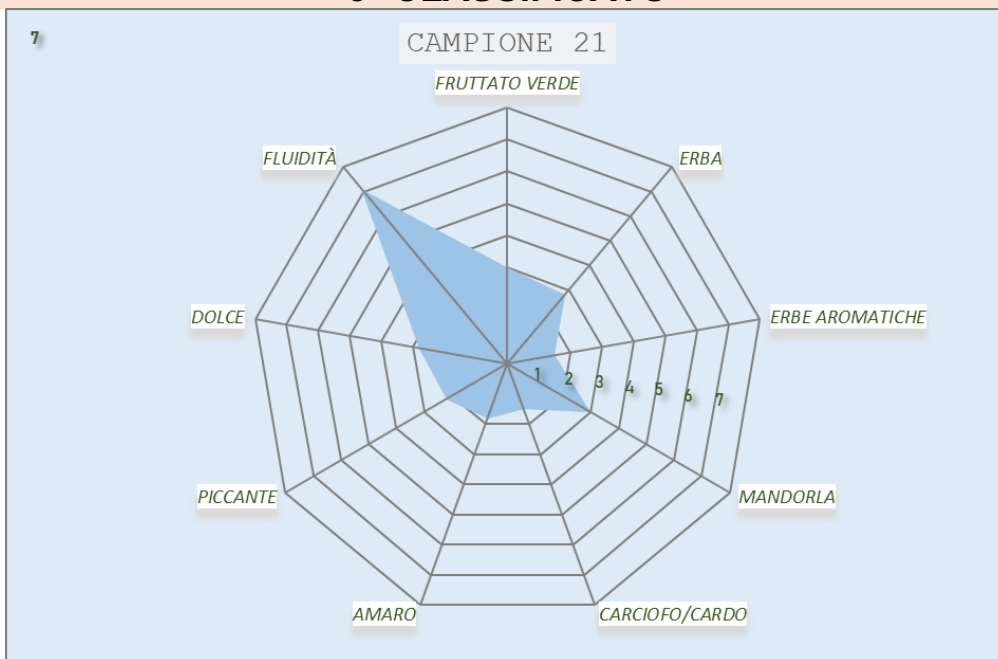
## 1°CLASSIFICATO



## 2° CLASSIFICATO



### 3° CLASSIFICATO



## ANALISI CHIMICHE CAMPIONI

ANALISI OLI VALTELLINA2025			
n° campione	Parametri valutati		
	Acidità (%)	Perossidi (mEqO2/L)	Polifenoli (mg/L)
1	0.02	6.67	185.68
2	0.05	5.22	180.19
3	0.09	5.93	209.36
4	0.1	4.85	299.58
5	0.12	9.13	191.42
6	0.11	6.32	136.53
7	1.03	18.19	68.49
8	0.12	7.83	206.91
9	0.11	13.28	168.37
10	0.18	6.45	208.42
11	0.17	16.73	165.02
12	0.03	4.74	360.58
13	0.34	10.84	170.88
14	0.08	12.31	207.43
15	0.7	11.94	101.04
16	0.02	5.51	256.92
17	0.13	10.34	139.68
18	0.17	7.84	149.19
19	0.09	6.77	133.57
20	0.19	9.08	176.19
21	0.11	8.11	204.6
22	0.23	7.7	250.55
23	0.13	9.75	215.96
24	0.07	6.48	306.79
25	0.31	12.33	149.81
26	0.17	8.89	159.14
27	0.25	4.16	160.21
28	0.26	7.61	115.99
30	0.09	7.71	263.17
31	0.5	18.24	52.67
32	0.12	7.99	164.56
33	0.13	5.57	254.12
34	0.34	9.27	179.74
35	0.03	15.11	119.37
36	0.21	7.68	139.27
37	0.12	7.32	186.7
38	0.07	7.85	246.35
39	0.21	15.16	104.51
40	0.18	7.24	137.37
41	0.64	12.62	65.22
42	0.08	10.95	164.49
44	0.07	8.03	255.47
46	0.14	4.87	253.79
48	0.27	12.2	174.39
50	0.09	8.6	101.72
52	0.04	4.67	167.26
54	0.17	10.03	153.12
56	0.11	7.35	253.74
58	0.15	8.37	130.29
60	0.09	6.27	137.87
62	0.23	9.82	190.17
64	0.08	4.92	247.44
66	0.1	7.25	180.61
68	0.09	5.99	282.9
70	0.1	7.31	307.83



In giallo sono evidenziati gli oli per cui l'analisi sensoriale ha riscontrato la presenza di uno o più difetti sensoriali.

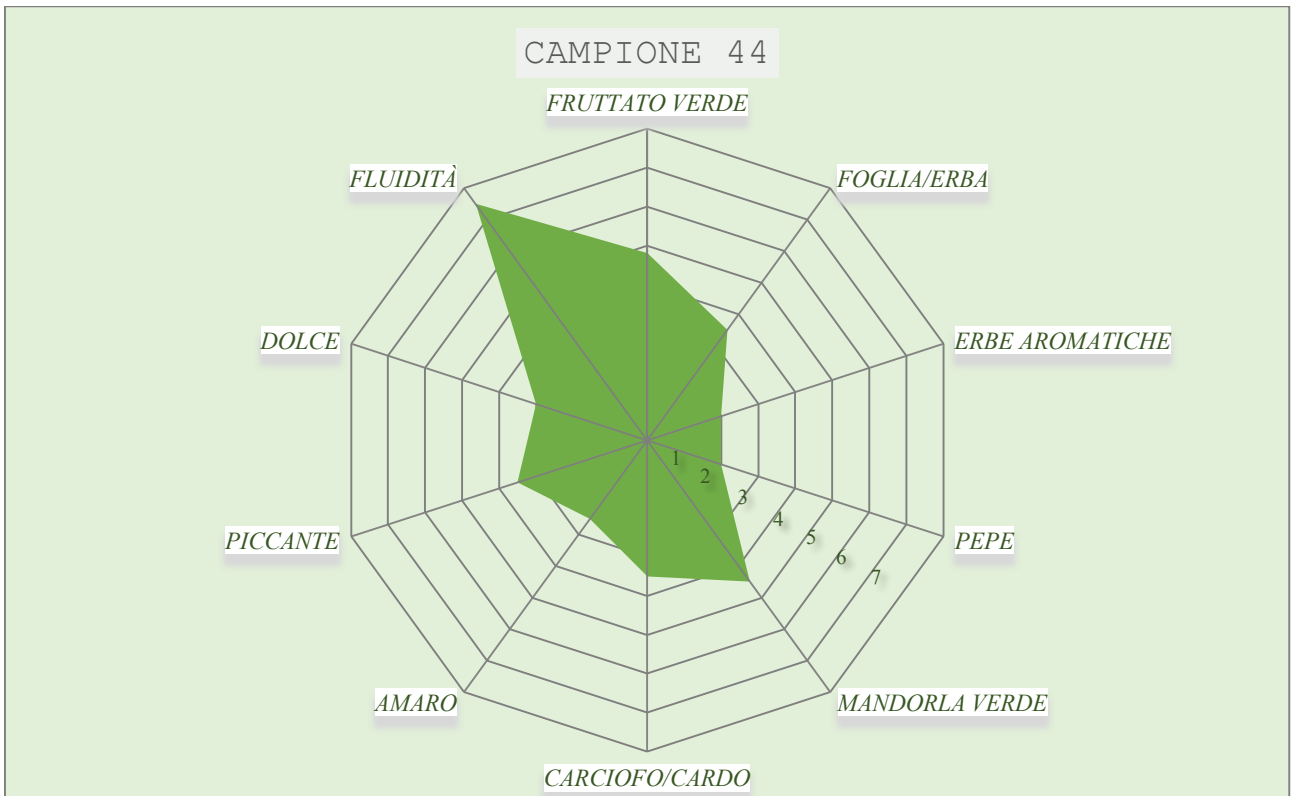
In questo documento sono presentati i risultati delle prove sensoriali e della analisi chimiche per l'8° concorso degli oli extravergini della provincia di Sondrio.

Puegnago del Garda, 07/04/2026

## FRUTTATO MEDIO

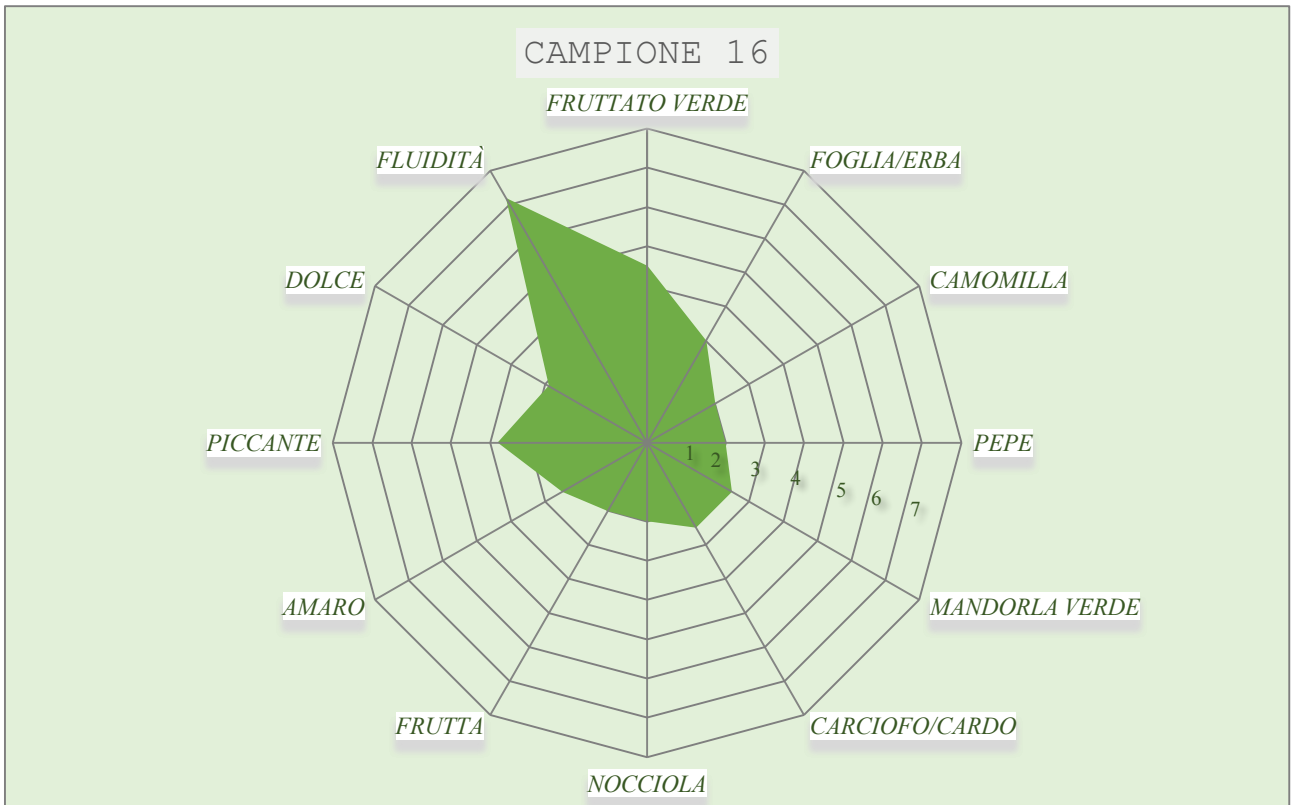
I Classificato Campione n. 44

Olio dal fruttato di oliva verde di media intensità con sentori di mandorla verde, carciofo, erba, erbe aromatiche e pepe. Al gusto si confermano le piacevoli note di carciofo, mandorla fresca e erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti, equilibrati e persistenti. Olio complesso e armonico, con un finale piacevolmente dolce.



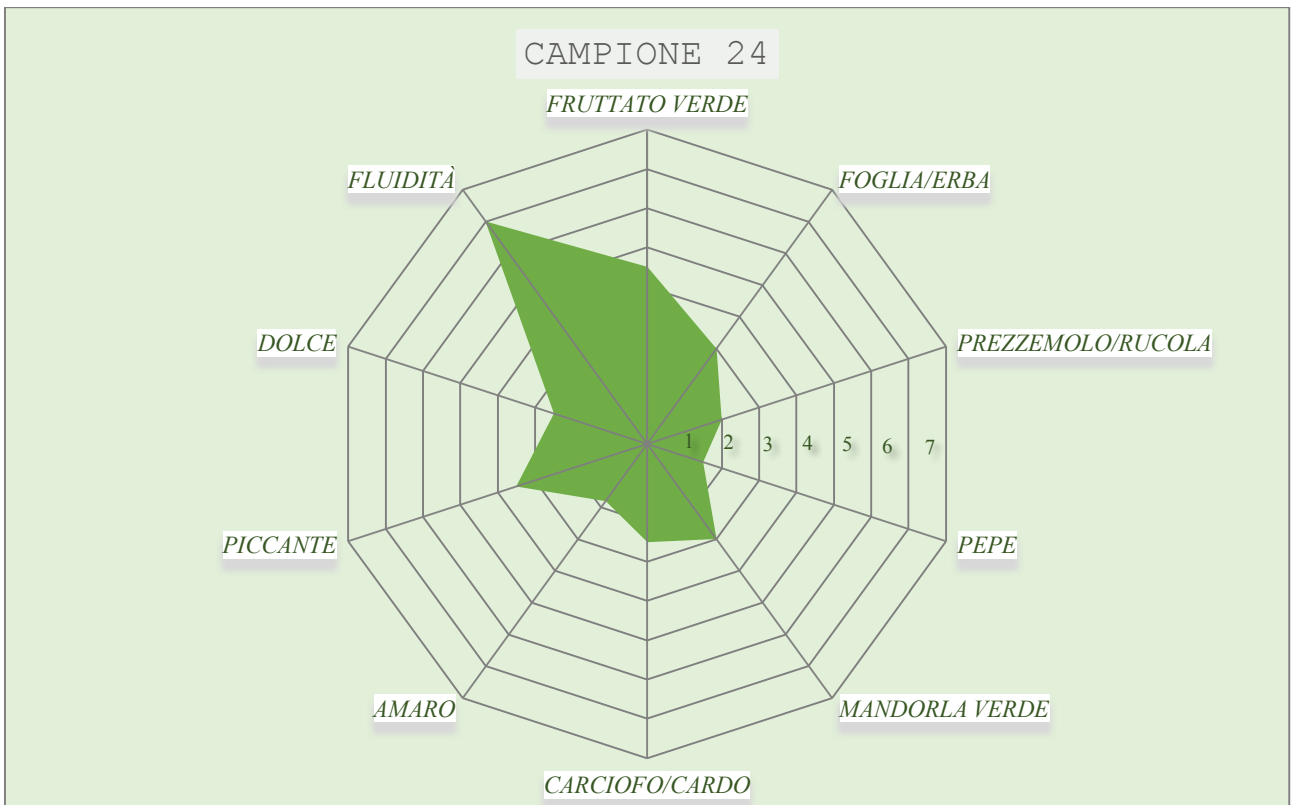
Il Classificato Campione n. 16

Olio dal fruttato di oliva verde di media intensità. All'olfatto prevalgono le sensazioni di mandorla verde, carciofo, erba, camomilla e pepe. Al gusto è caratterizzato da note di nocciola e frutta dolce. Amaro e piccante presenti, armonici e persistenti.



### III Classificato Campione n. 24

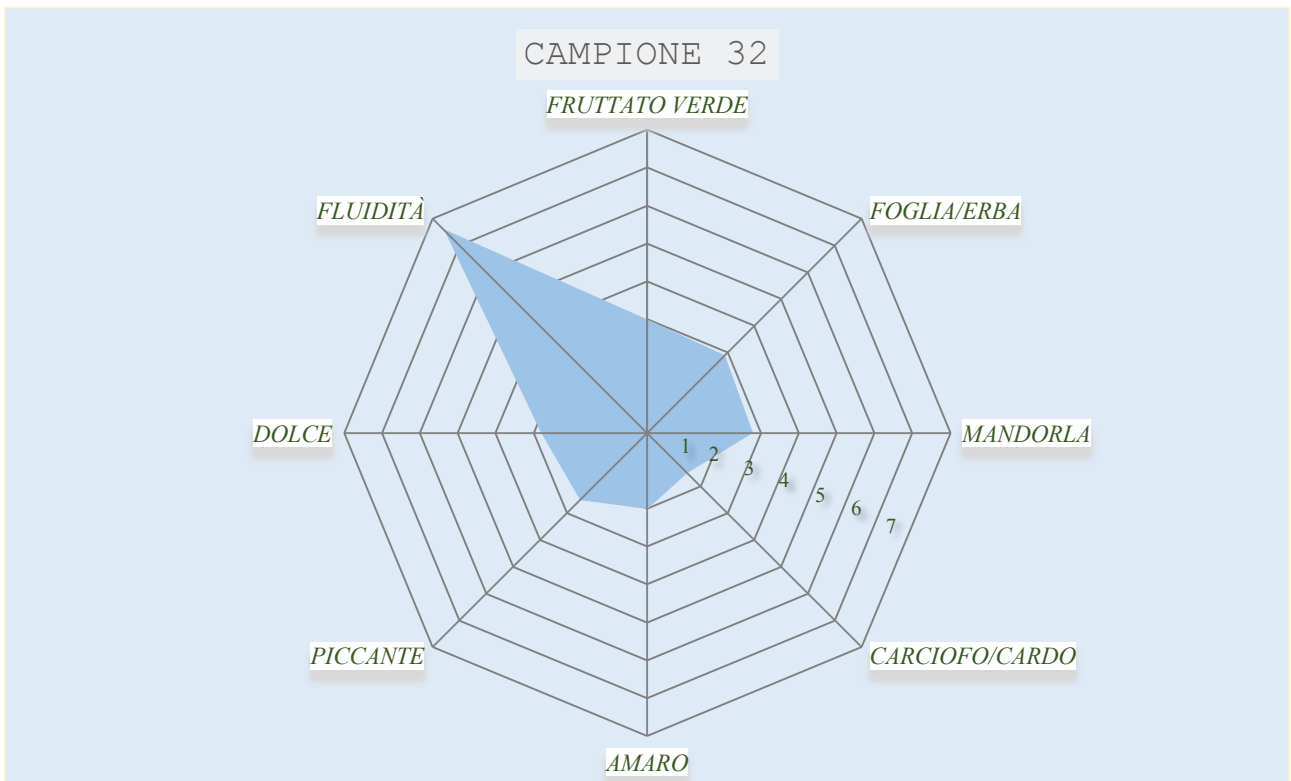
Olio dal fruttato di oliva verde di media intensità con sentori di mandorla fresca, carciofo, erba appena tagliata, rucola e prezzemolo. Al gusto prevalgono note vegetali di erbe aromatiche, mandorla e carciofo con evidenti sensazioni di amaro e di piccante. Nel complesso è armonico e persistente.



## FRUTTATO LEGGERO

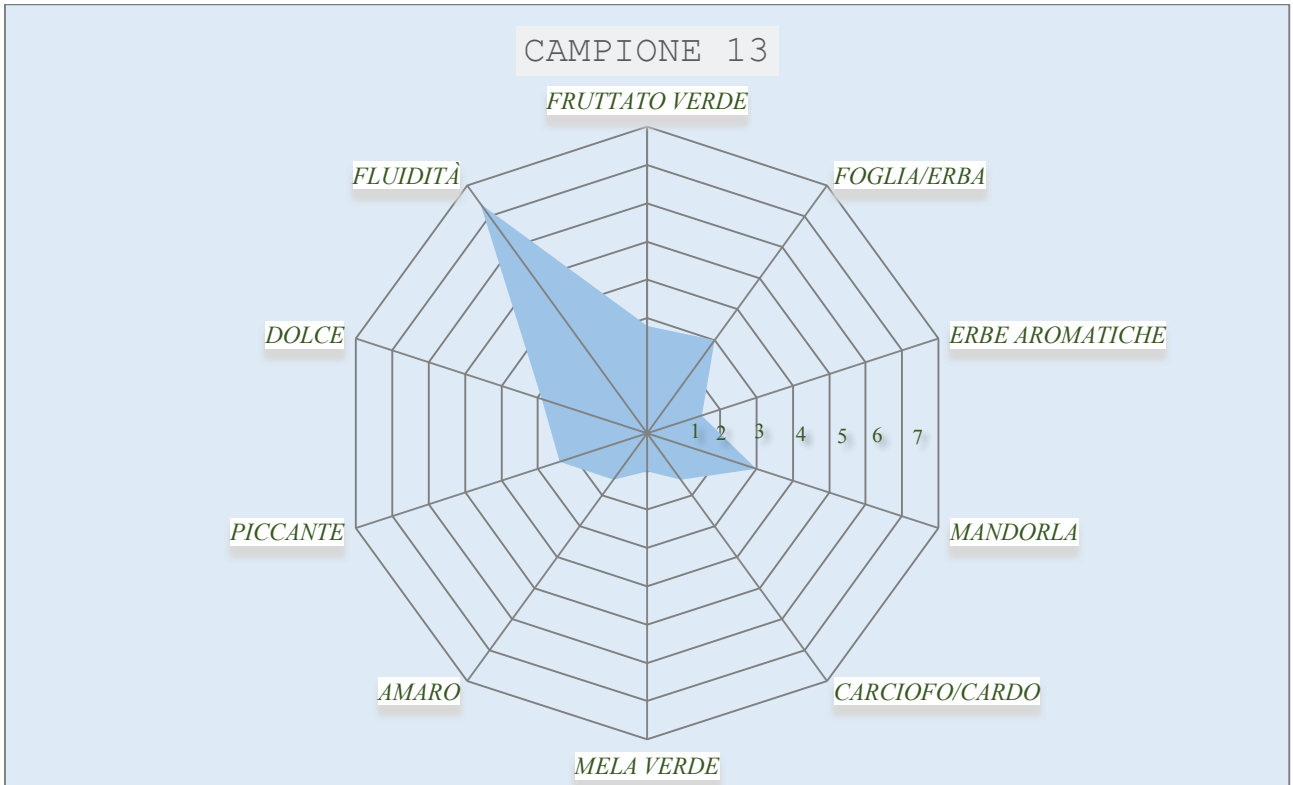
I Classificato Campione n. 32

Olio dal fruttato di oliva verde di leggera intensità con sentori di mandorla, cardo, erba appena tagliata e foglia. In bocca è elegante e complesso, caratterizzato da delicati toni vegetali e di mandorla. Amaro e piccante presenti e ben equilibrati. Olio armonico, con un finale piacevolmente dolce.



Il Classificato Campione n. 13

Olio dal fruttato di oliva verde di leggera intensità con sentori di mandorla, mela, erbe aromatiche e cardo. Al gusto prevale la mandorla accompagnata da note vegetali e cardo. Amaro e piccante leggeri e armonici, con finale piacevolmente dolce.



III Classificato Campione n. 21

Olio dal fruttato di oliva verde di leggera intensità con sentori di mandorla, cardo e erba di campo. Al gusto si confermano le note erbacce e di cardo. Amaro e piccante presenti e armonici con sensazione di mandorla dolce in chiusura.

