

classifica	N°	OLIVICOLTORE	Commento
1°	13	<b>Maglia Renè</b> Riva di Gittana	Fruttato medio, caratterizzato da note decise di verde, presenti descrittori pregevoli di banana verde e mandorla. Pregevole persistenza, struttura, complessità e armonia finale
2°	09	<b>Maglia Marino -Vitali</b> <b>Giacomo</b> Gittana	Fruttato medio dove si evidenziano descrittori quali mandorla e verdura. Nota decisa di verde. Buona persistenza, struttura e complessità e altrettanto armonia finale
3°	15	<b>Az. Agr. POPPO</b> <b>monovarietale Frantoio</b> Biosio-Bellano	Fruttato medio-leggero dove predomina il sentore di mandorla e nota decisa di verde. Medio piccante/pungente per una buona persistenza e discreta armonia finale
4°	05	<b>Greppi Manuela</b> Vezio	Fruttato medio-leggero con gradevole sentore di mandorla. Leggero amaro e deciso piccante/pungente. Discreta persistenza, struttura e armonia finale.
5°	07	<b>Conca Samuele</b> Gittana	Fruttato medio-leggero con sentori di verde. Mandorla secca e nota di dolce al retrogusto. Discrete intensità, persistenza e struttura più deboli. Armonia finale quasi discreta
6°	21	<b>Greselin Sigismondo</b> Bellano	Fruttato medio-leggero caratterizzato da nota di verde erba e leggera mandorla. Struttura e persistenza più che sufficienti. Leggera disarmonia finale dovuta all'intensità dell'amaro e del piccante/pungente.
7°	37	<b>Az. Agr. Poppo</b> Biosio-Bellano	Fruttato medio caratterizzato da una nota decisa di verde corteccia che pregiudica l'armonia finale. Leggera mandorla al retrogusto e più decisi amaro e piccante.
8°	25	<b>Conca Luigi</b> Gittana	Fruttato leggero con verde corteccia e leggera mandorla. Disarmonico per la presenza decisa di amaro e piccante/pungente
9°	17	<b>Az. Agr. Conca Sandra</b> Perledo	Fruttato leggero dove si evidenziano verde e leggera mandorla. Predominanza della nota dolce. Poco strutturato, complesso, scarsa persistenza. Debole armonia
10°	39	<b>OLIPER</b> Olio conferio dai soci	Fruttato leggero, tendenzialmente verde. Leggermente dolce. Scarsa struttura, complessità e persistenza
11°	31	<b>Anna Luisa Mazzola</b> Mezzegra(Co)	Fruttato leggero-debole. Si evidenziano difformità quali leggero avvinato e inizio di fermentazione. Tra le cause probabili lo stato sanitario delle olive o inquinamento durante la fase di frangitura-estrazione.
12°	29	<b>Marioni Elisabeth -</b> <b>Finch Cadenazzi</b> Mezzegra (Co)	Quasi assenza di fruttato. Difformità presenti con decisa intensità quali avvinato e leggero rancido. Verificare lo stato sanitario delle olive al momento della frangitura e successiva modalità di conservazione