

Mappa degli oli d'oliva AVPA 2026

Sono numerati solo gli oli vincitori

Christian Pinatel - France Olive

< ----- Fruttato verde ----- | ----- Fruttato maturo ----- >

Verde intenso

Verde medio

Verde leggero

Estruttura: amaro e piccante

Maturo intenso

Maturo medio

Maturo leggero

^ Oli molto amaro e / o molto piccante
^ Oli amaro e piccante
^ Oli dolci
v



< ----- Aromi solo erbacei ----- | ----- Prevalenza di aromi erbacei ----- | ----- Maturità aromatica ----- | ----- Aromi erbacei scarsi ----- | ----- Assenza di aromi erbacei ----- >

Categorie per la presentazione dei risultati: I limiti variano a seconda del livello di maturità per un adattamento ottimale alla percezione del consumatore. Le linee oblique rappresentano i livelli di struttura limite per ciascuna categoria. Verde intenso/Verde medio: da 5,1 a 6,8; Verde medio/Verde chiaro: da 4,1 a 5,7; Intenso maturo/Media maturità: da 3,5 a 5,1; Media maturità/Maturità leggera: da 2,5 a 4,1.