

# RISULTATI ANALISI SENSORIALE

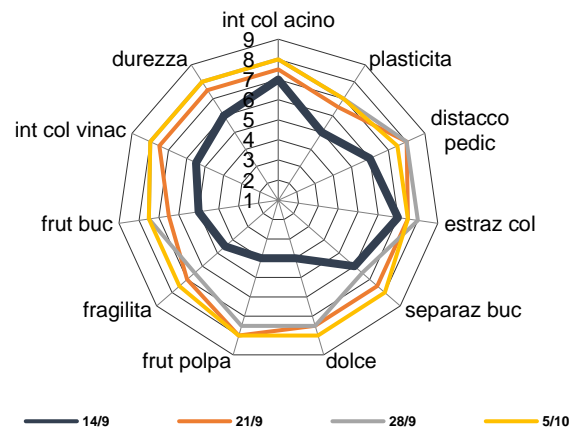
**Azienda: xxx**  
**Campione: Nebbiolo**

	14/9	21/9	28/9	5/10
intensità colore acino	7	7,5	8	8
plasticità	5	6,5	7	7
distacco pedicello	6	8	8	7,5
estrazione colore	7	7,5	8	7,5
separazione buccia	6	7,5	6,5	8
dolce	4	7,5	7,5	8
fruttato polpa	4	8	7,5	8
fragilità	4,5	7	6,5	7,5
fruttato buccia	5	6,5	7,5	7,5
intensità colore vinaccioli	5,5	7,5	8	8
durezza vinaccioli	6	7,5	8	8

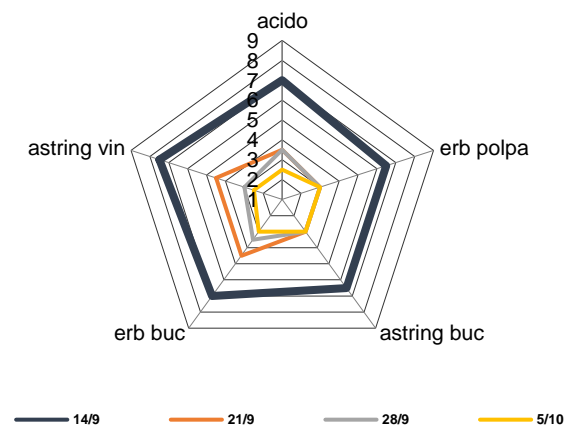
acido	7	3,5	3,5	2,5
erbaceo polpa	6,5	3	3	3
astringenza buccia	6,5	3	3	3
erbaceo buccia	7	4,5	3,5	3
astringenza vinaccioli	7,5	4,5	3	2,5

maturità visiva	6	7,5	7,5	8
maturità polpa	5,5	7,5	8	7,5
maturità buccia	5,5	7,5	7,5	8
maturità vinaccioli	6,5	7	7	8

**Descrittori correlati positivamente**



**Descrittori correlati negativamente**



**Descrittori di maturazione**

