



LABORATORIO APISTICO

23100 Sondrio - Via Valeriana, 32 - tel (0342) 512954/513391 - fax 513210

CAMPIONE N°	1
DATA CONSEGNA	Agosto 2023
APICOLTORE	Canclini Silvia
LOCALITÀ	Val Grosina, 1800 m s.l.m.
ANNATA	2023
ORIGINE BOTANICA /LOTTO	R

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA

del sedimento ricavato da 10-15 g di miele ed osservato al microscopio

Considerando le percentuali di polline delle varie specie individuate all'analisi; attribuita (in base alla iper o ipo rappresentatività delle stesse) la giusta importanza a queste percentuali,

il campione risulta composto prevalentemente dai nettari delle seguenti specie:

Specie principali:

-rododendro.

Di accompagnamento alle principali di rilevanza nell'espressione organolettica del campione:

Praticamente nessuna, a prova dell'alto grado di purezza uniflorale del campione.

Soltanto il lampone, contribuendo con piccole quantità del proprio nettare, si può differenziare dalle rimanenti altre specie rilevate a livello sporadico nel sedimento. Tra di esse:

Leguminose delle praterie alpine (ginestrino, ippocrepide, antillide e diversi trifogli), fiteuma blu (Campanulacee), potentilla, geo montano, Ombrellifere come antrisco; sedo, achillea, crepide, astro, timo serpillio, geranio pratense ecc.

L'insieme delle specie nettarifere soprariportate e delle specie non nettarifere (eliantemo, ginepro, Conifere, erba lucciola, ecc.) è in linea con il territorio di bottinatura sopra delineato?

Sì.

Presenza di melata:

No, se non in tracce.

Presenza di lieviti associati a processi fermentativi:

No.

Altri eventuali elementi rilevati nel sedimento attribuibili a presenza nella composizione di materiali estranei al nettare o alla melata:

No.

Altri possibili difetti (eccessiva umidità, torbidità, scarsa pulizia, sapori anomali, ecc.):

No.

PROFILO SENSORIALE

Liquido e limpido; chiarissimo: giallo paglierino con riflessi verdi.

Il profumo è delicato e tenue, quasi impercettibile; si avverte soltanto una fine freschezza lievemente fruttata; appena pungente, pulita e frizzante. Vi si può rintracciare inoltre una nota vagamente medicinale/balsamica, che può ricordare la propoli.

Il sapore è equilibrato, non eccessivamente dolce, con una dolcezza accompagnata da un senso di freschezza e unita ad una lieve e gradevole componente acidula che esalta e sostiene gli aromi.

Al palato è rinfrescante e diffonde un aroma dalla delicatezza fragrante, quasi cosmetica, con sentori di fiori bianchi e neve, intrisi di note più fruttate: di confettura e caramelle fondenti ai piccoli frutti.

ORIGINE BOTANICA:

UNIFLOREALE DI RODODENDRO

CONFERMA DELL'ORIGINE TERRITORIALE DICHIARATA:

SÌ