

CAMPIONE N°	CANCLINI_1
DATA CONSEGNA	11-07-2025
APICOLTORE	CANCLINI SILVIA
LOCALITÀ DI PRODUZIONE	GROSOTTO 600 m s.l.m.
ANNATA	2025
ORIGINE BOTANICA DICHIARATA	TIGLIO
LOTTO	-

ANALISI PALINOLOGICA QUALITATIVA

Pollini molto frequenti:	Tilia, Rubus
Pollini frequenti:	Ericaceae (Erica f.)
Pollini non del tutto rari:	Pyrus/Sorbus, Trifolium repens
Pollini rari:	Castanea (medio/scarso sul fondo), Polygonum bistorta, Myosotis, Umbelliferae, Labiate M (Thymus, Salvia), Echium, Achillea, Silene f., Campanulaceae, Hypericum, Buddleja
Pollini di piante non nettariifere:	Luzula, Filipendula, Graminaceae
Elementi di melata:	Sporadici

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:

(ad esempio, eccessiva umidità, torbidità, scarsa pulizia, sapori anomali, ecc.):

no.

Osservazioni

Considerando le percentuali in polline delle varie specie individuate all'analisi microscopica del sedimento ricavato da questo campione; dati inoltre i giusti pesi a queste percentuali in base alla ricchezza o meno in polline del nettare di ciascuna specie (vi sono specie iperrappresentate, iporappresentate o normalmente rappresentate), il campione risulta composto in ordine decrescente dai nettari delle sottoindicate specie:

Principali: Tiglio e rovo

Di accompagnamento alle principali: ericacee (erica), trifoglio bianco e rosacee (pero corvino, piracante...).

Tra le rare (con singolo apporto di pochissimo nettare), alcune eventualmente interessanti per la definizione della provenienza e del profilo sensoriale: castagno ma con apporto di nettare trascurabile, essenze di prato (salvia pratense, bistorta, achillea, non-ti-scordar-di-me, carota selvatica...)

PROFILO SENSORIALE: millefiori a base tiglio e rovo. Liquido, paglierino intenso. Aroma e sapore mediamente persistenti, si avverte il fresco/balsamico del tiglio ma il profilo organolettico è arrotondato dalle note fruttate, morbide, calde e caramellate delle ericacee e rosacee e, soprattutto, del rovo.

ORIGINE BOTANICA: MILLEFIORI

Conferma dell'origine territoriale dichiarata: si