

Classifica	Campione	Codice Campione	Densità	Colore	Limpidezza	Totale visivi	Intensità	Persistenza di noce	Totale olfattivi	Corpo e pastosità	Sapore di noce	Armonia	Totale Gustativi	Sensazione finale	Punteggio Totale	Giudizio
1°	20	2	23,50	23,50	24,00	71,00	26,00	26,00	52,00	35,00	35,00	34,00	104,00	44,00	271,00	Buon Nocino
2°	23	2	23,00	23,00	23,50	69,50	26,00	26,00	52,00	35,50	35,00	35,00	105,50	43,50	270,50	Buon Nocino
3°	102	2	24,00	24,00	23,50	71,50	26,00	25,50	51,50	34,00	34,00	34,00	102,00	43,50	268,50	Buon Nocino
4°	8	3	23,50	24,00	23,00	70,50	25,50	25,00	50,50	35,00	34,50	34,00	103,50	43,50	268,00	Buon Nocino
5°	121	2	25,00	24,00	24,00	73,00	26,00	25,50	51,50	34,00	33,00	33,00	100,00	43,00	267,50	Buon Nocino
6°	127		23,00	23,50	23,00	69,50	26,00	25,50	51,50	35,00	34,00	33,00	102,00	43,00	266,00	Buon Nocino
7°	4	1	23,00	24,00	23,00	70,00	25,00	25,00	50,00	34,00	33,00	34,00	101,00	42,00	263,00	Buon Nocino
8°	107	1	22,00	23,00	23,00	68,00	26,00	25,00	51,00	34,00	34,00	33,00	101,00	42,00	262,00	Buon Nocino
9°	36		24,00	24,00	24,00	72,00	25,00	24,50	49,50	33,00	33,00	32,00	98,00	42,00	261,50	Buon Nocino
10°	242		24,00	24,00	24,00	72,00	25,00	24,50	49,50	33,50	32,50	32,50	98,50	41,00	261,00	Buon Nocino
11°	22		23,00	24,00	24,00	71,00	25,00	25,00	50,00	34,50	32,50	32,00	99,00	40,50	260,50	Buon Nocino
12°	131		23,00	24,00	24,00	71,00	25,00	25,00	50,00	33,00	32,00	32,00	97,00	41,00	259,00	Buon Nocino
13°	6	1	25,00	23,00	24,00	72,00	24,00	23,00	47,00	35,00	31,00	34,00	100,00	39,00	258,00	Buon Nocino
14°	130	1	25,00	24,50	24,50	74,00	25,00	24,00	49,00	33,00	32,00	31,00	96,00	38,50	257,50	Buon Nocino, sentore di legno eccessivo
15°	56	1	23,00	23,00	23,00	69,00	26,00	24,00	50,00	34,00	32,00	31,00	97,00	41,00	257,00	Buon nocino
16°	48	1	23,00	23,00	23,00	69,00	26,00	25,00	51,00	34,00	32,00	31,00	97,00	39,00	256,00	Buon Nocino
17°	16	4A	24,00	23,50	24,00	71,50	24,50	24,50	49,00	32,50	31,00	31,00	94,50	39,50	254,50	Nocino bello ai visivi, sentori troppo amari
18°	119		24,00	23,50	24,00	71,50	25,00	24,00	49,00	33,00	31,50	30,50	95,00	38,50	254,00	Buon nocino con punta amara un po' eccessiva
19°	99		24,50	23,00	22,50	70,00	24,00	25,00	49,00	31,50	32,00	31,00	94,50	40,00	253,50	Buon nocino ma con densità al limite
20°	89	1	22,50	22,50	23,00	68,00	25,00	24,50	49,50	32,00	33,00	31,50	96,50	39,00	253,00	Buon nocino
21°	154	3	22,00	23,00	23,00	68,00	24,00	23,00	47,00	33,00	32,00	32,00	97,00	41,00	253,00	Buon Nocino
22°	237		23,00	24,00	23,00	70,00	24,00	25,00	49,00	31,00	32,00	31,00	94,00	40,00	253,00	Buon nocino ma con nota un po' dolce
23°	17		22,00	22,00	23,00	67,00	25,00	24,00	49,00	32,00	32,00	32,00	96,00	40,00	252,00	Buon Nocino, lievemente carente la nota di noce
24°	44	2	24,00	23,00	24,00	71,00	25,00	24,00	49,00	32,00	31,00	30,00	93,00	39,00	252,00	Buon Nocino
25°	146		21,00	22,00	22,00	65,00	24,00	24,00	48,00	33,00	32,00	32,00	97,00	42,00	252,00	Buon Nocino
26°	57	1	22,00	22,00	22,00	66,00	24,00	24,00	48,00	33,00	32,00	32,00	97,00	40,00	251,00	Buon nocino
27°	59	3 UB	21,00	22,00	22,00	65,00	24,00	24,00	48,00	32,00	33,00	31,00	96,00	42,00	251,00	Buon nocino. Ben equilibrato
28°	132		23,00	23,00	23,00	69,00	24,00	22,00	46,00	34,00	34,00	30,00	98,00	38,00	251,00	Buon Nocino con nota alcolica marcata
29°	138	5B	24,50	24,00	23,00	71,50	25,00	23,50	48,50	33,00	31,50	30,50	95,00	36,00	251,00	Buon nocino, armonico, prevale il legno
30°	18	1	22,50	22,50	23,00	68,00	24,50	24,00	48,50	33,50	31,50	30,50	95,50	38,50	250,50	Buon nocino ma leggermente disarmonico
31°	87	2	21,50	22,00	22,00	65,50	25,50	25,00	50,50	32,00	31,50	30,50	94,00	39,50	249,50	Buon nocino
32°	188	1	22,00	23,00	23,00	68,00	25,00	25,00	50,00	31,00	31,00	30,00	92,00	39,00	249,00	Buon nocino. Bello ai visivi
33°	283	2	22,00	23,00	23,00	68,00	24,00	24,00	48,00	30,00	32,00	31,00	93,00	40,00	249,00	Buon nocino, carente in zucchero, leggermente disarmonico
34°	54		22,00	22,50	23,00	67,50	23,50	24,00	47,50	32,00	32,00	30,50	94,50	39,00	248,50	Buon nocino
35°	143	4	22,00	22,00	23,00	67,00	25,00	24,00	49,00	31,00	32,00	30,00	93,00	39,00	248,00	Buon nocino
36°	175	3A	23,00	24,00	23,00	70,00	23,00	22,00	45,00	33,00	32,00	31,00	96,00	37,00	248,00	Buon Nocino
37°	152	6A	24,00	23,50	23,00	70,50	25,00	24,50	49,50	31,00	30,50	29,50	91,00	36,50	247,50	Buon Nocino leggermente amaro
38°	190	4B	24,00	24,00	23,50	71,50	24,50	23,50	48,00	30,50	30,00	29,50	90,00	38,00	247,50	Buon nocino
39°	232		23,50	23,00	23,50	70,00	25,00	24,50	49,50	30,50	30,00	29,50	90,00	38,00	247,50	Buon Nocino, sentori del legno troppo presenti e carenza di alcool
40°	11	2	22,00	22,50	23,00	67,50	23,50	23,00	46,50	32,00	31,00	30,50	93,50	39,50	247,00	Buon Nocino, nota alcolica leggermente scarsa
41°	27	2	23,00	22,00	23,00	68,00	25,00	25,00	50,00	31,00	30,00	30,00	91,00	38,00	247,00	Buon Nocino
42°	51	3	22,00	22,50	22,50	67,00	24,50	24,00	48,50	32,00	31,00	30,50	93,50	38,00	247,00	Buon nocino
43°	68	1	21,00	22,00	22,00	65,00	25,00	24,00	49,00	33,00	31,00	30,00	94,00	39,00	247,00	Buon nocino ma leggermente disarmonico con nota alcolica marcata
44°	85	2	22,50	23,00	23,00	68,50	25,00	24,50	49,50	31,00	31,00	30,00	92,00	37,00	247,00	Bello ai visivi. Buon nocino
45°	113	2R	21,00	22,00	23,00	66,00	24,50	24,50	49,00	32,00	31,00	30,50	93,50	38,00	246,50	Buon nocino
46°	159		21,00	22,00	23,50	66,50	24,50	24,00	48,50	32,00	31,00	30,00	93,00	38,50	246,50	Buon Nocino con nota alcolica in eccesso
47°	28		23,00	23,00	22,00	68,00	24,00	23,00	47,00	31,00	31,00	30,00	92,00	39,00	246,00	Buon Nocino, leggermente disarmonico
48°	227		22,00	23,00	23,00	68,00	25,00	23,50	48,50	30,50	31,00	30,50	92,00	37,50	246,00	Buon nocino con nota amara e sapore di noce carente
49°	297	4	22,00	22,50	22,50	67,00	23,50	23,00	46,50	32,00	31,50	30,50	94,00	38,50	246,00	Buon nocino Leggermente disarmonico
50°	58		23,00	23,00	23,00	69,00	24,00	24,50	48,50	32,00	30,00	29,00	91,00	37,00	245,50	Buon nocino. Bello ai visivi
51°	114		21,50	22,00	22,00	65,50	25,00	24,00	49,00	32,00	31,00	30,00	93,00	38,00	245,50	Buon nocino, un po' carente in sapore di noce
52°	78	1	22,00	23,00	23,00	68,00	23,00	23,00	46,00	31,00	31,00	30,00	92,00	39,00	245,00	Buon nocino anche se prevale la nota dolce
53°	178	1	20,00	21,00	22,00	63,00	24,00	23,00	47,00	32,00	32,00	31,00	95,00	40,00	245,00	Buon nocino, retrogusto leggermente amaro
54°	103	1	22,00	21,50	22,50	66,00	24,50	23,50	48,00	31,00	31,00	30,00	92,00	38,50	244,50	Buon nocino ma poco corposo
55°	52		21,00	21,00	22,00	64,00	24,00	23,00	47,00	32,00	32,00	30,00	94,00	39,00	244,00	Buon nocino
56°	109		22,00	23,00	23,00	68,00	25,00	24,00	49,00	31,50	30,00	28,50	90,00	37,00	244,00	Buon nocino

57°	134	1	22,50	22,50	23,00	68,00	23,50	23,00	46,50	31,50	30,00	30,00	91,50	38,00	244,00	Presenta sentore anomalo, buona la noce
58°	156	1	22,00	23,00	23,00	68,00	23,00	23,00	46,00	30,00	30,00	32,00	92,00	38,00	244,00	Buon nocino ma un po' disarmonico
59°	179		21,00	22,00	23,00	66,00	24,00	23,00	47,00	31,00	31,00	30,00	92,00	39,00	244,00	Buon nocino ma molto alcolico con aromi anomali
60°	1	4	22,00	22,00	23,00	67,00	24,00	24,00	48,00	30,00	30,00	30,00	90,00	38,00	243,00	Buon nocino molto alcolico, carente in armonia
61°	45		22,00	22,00	23,00	67,00	24,00	23,00	47,00	31,00	30,50	29,50	91,00	38,00	243,00	Buon nocino, con punta amara
62°	177	2	20,50	21,50	22,00	64,00	24,50	24,00	48,50	31,00	30,50	30,00	91,50	39,00	243,00	Buon nocino con eccesso di spezie
63°	181	2	22,00	22,00	22,00	66,00	24,00	24,00	48,00	31,00	30,00	30,00	91,00	38,00	243,00	Buon nocino, un po' carente in sapore di noce
64°	184		21,00	21,50	22,00	64,50	24,00	24,00	48,00	32,00	30,50	30,00	92,50	38,00	243,00	Buon nocino con nota amara marcata
65°	46	1	22,00	22,00	23,00	67,00	22,00	23,00	45,00	31,00	30,00	30,00	91,00	39,00	242,00	Buon nocino, presenta nota troppo dolce
66°	176		21,00	21,00	22,00	64,00	24,50	24,00	48,50	31,00	31,00	30,00	92,00	36,50	241,00	Buon Nocino, leggermente dolce
67°	228		22,00	22,00	23,00	67,00	24,50	23,50	48,00	30,00	29,50	29,00	88,50	36,00	239,50	Buon nocino, migliorabile in sapore di noce
68°	116	1 NB	21,00	22,00	23,00	66,00	23,00	23,00	46,00	29,00	30,50	30,00	89,50	36,50	238,00	Buon nocino
69°	60	1	20,00	21,00	22,00	63,00	24,00	23,00	47,00	30,00	31,00	29,00	90,00	37,00	237,00	Leggermente disarmonico
70°	92	1	21,00	23,00	22,00	66,00	22,00	24,00	46,00	30,00	29,00	29,00	88,00	37,00	237,00	Buon nocino, leggermente disarmonico
71°	171	1	23,00	24,00	23,00	70,00	23,00	22,00	45,00	30,00	28,00	28,00	86,00	35,00	236,00	Buon nocino ma con eccesso di aromi
72°	13		20,00	21,00	22,00	63,00	23,00	22,00	45,00	30,00	30,00	29,00	89,00	38,00	235,00	Buon Nocino, presenta lieve nota amara
73°	74		21,00	22,00	22,00	65,00	23,00	23,00	46,00	29,50	29,50	29,00	88,00	36,00	235,00	Nota troppo marcata di alcool copre la noce
74°	147	2	22,50	23,00	22,50	68,00	22,00	21,00	43,00	30,00	29,50	28,50	88,00	36,00	235,00	Buon Nocino
75°	148	1	23,00	23,00	23,00	69,00	21,00	21,00	42,00	30,00	29,00	28,00	87,00	37,00	235,00	Densità al limite. Nota dolce troppo marcata
76°	38		23,50	23,00	20,50	67,00	24,50	24,50	49,00	29,50	27,50	26,50	83,50	35,00	234,50	Bello ai visivi, al limite della densità
77°	84		21,50	23,00	22,50	67,00	22,50	22,00	44,50	29,50	29,00	28,50	87,00	36,00	234,50	Buon nocino, leggermente disarmonico
78°	193		19,00	20,50	22,00	61,50	24,00	25,00	49,00	30,00	29,00	28,50	87,50	36,00	234,00	Buon Nocino
79°	215		19,00	22,00	23,50	64,50	22,00	23,00	45,00	29,00	29,00	28,00	86,00	38,50	234,00	Buon Nocino
80°	137	2	22,00	21,00	21,50	64,50	24,00	23,00	47,00	31,00	30,00	28,00	89,00	33,00	233,50	Buon Nocino carente in persistenza di noce
81°	79	1	24,00	23,00	23,00	70,00	23,00	23,00	46,00	30,00	30,00	28,00	88,00	29,00	233,00	Buon nocino con nota aromatica anomala
82°	106	1	22,00	23,50	22,50	68,00	21,50	21,50	43,00	30,00	27,00	28,50	85,50	36,50	233,00	Buon nocino. Aumentare nota alcolica
83°	151	2	21,00	22,00	22,00	65,00	21,00	20,50	41,50	29,50	29,50	29,00	88,00	38,50	233,00	Nota alcolica troppo marcata copre la noce
84°	186		21,00	23,00	23,00	67,00	22,00	22,00	44,00	30,00	30,00	27,00	87,00	35,00	233,00	Buon nocino
85°	235		24,00	24,00	24,00	72,00	20,50	20,00	40,50	28,50	28,00	27,00	83,50	37,00	233,00	Buon nocino, un po' troppo dolce
86°	124	1	23,50	22,00	22,50	68,00	24,50	23,50	48,00	31,00	26,50	26,50	84,00	32,50	232,50	Buon nocino, leggermente dolce
87°	224		23,00	22,50	23,00	68,50	21,50	22,00	43,50	29,50	28,00	27,00	84,50	36,00	232,50	Buon nocino ma leggermente disarmonico. Prevale il dolce
88°	12		20,00	21,00	23,00	64,00	23,00	22,00	45,00	29,00	29,00	29,00	87,00	36,00	232,00	Buon Nocino, nota alcolica leggermente scarsa, troppo dolce
89°	161	1	21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	21,00	43,00	30,00	29,00	29,00	88,00	36,00	232,00	Buon Nocino
90°	167	6B	23,00	23,00	22,00	68,00	20,00	21,00	41,00	30,00	29,00	28,00	87,00	36,00	232,00	Bello ai visivi, poco persistente ai gustativi
91°	197		22,00	22,00	21,00	65,00	22,00	22,00	44,00	29,00	30,00	29,00	88,00	35,00	232,00	Buon nocino
92°	33		20,00	20,50	21,50	62,00	22,50	23,00	45,50	30,00	29,00	28,00	87,00	37,00	231,50	Buon Nocino, leggermente disarmonico; attenzione all'evaporazione dell'alcool
93°	105		21,00	22,00	22,50	65,50	23,50	23,00	46,50	29,00	29,50	28,00	86,50	33,00	231,50	Buon nocino forse con noci raccolte acerbe
94°	115	5	22,00	22,00	22,50	66,50	24,50	24,00	48,50	30,00	28,00	27,50	85,50	31,00	231,50	Buon nocino, carente in sapore di noce
95°	194		21,50	22,50	22,50	66,50	22,00	23,00	45,00	29,00	29,00	28,00	86,00	34,00	231,50	Buon Nocino
96°	200		21,00	22,00	23,00	66,00	22,50	22,00	44,50	34,00	30,00	28,00	92,00	29,00	231,50	Bello ai visivi, leggermente disarmonico
97°	205		22,50	22,50	22,00	67,00	22,50	22,50	45,00	29,00	29,00	27,50	85,50	34,00	231,50	Buon nocino
98°	34		23,50	22,50	22,00	68,00	22,50	22,50	45,00	29,00	28,00	27,00	84,00	34,00	231,00	Buon Nocino, leggermente sbilanciato verso il dolce modulare meglio ingredienti
99°	65		23,00	23,00	23,00	69,00	25,00	24,00	49,00	29,00	27,00	27,00	83,00	30,00	231,00	Buon nocino ma molto dolce, sentore di noce debole
100°	96	2	19,50	22,00	22,00	63,50	24,00	23,00	47,00	29,00	28,50	27,00	84,50	36,00	231,00	Nocino con eccesso di aromi che coprono la noce
101°	108		21,00	21,50	23,00	65,50	23,00	21,50	44,50	30,00	29,50	26,50	86,00	35,00	231,00	Attenzione all'uso eccessivo di spezie
102°	125	1	19,50	20,00	22,50	62,00	24,50	22,00	46,50	30,50	29,00	28,50	88,00	34,50	231,00	Buon Nocino, scarso sentore di noce
103°	149	3	20,50	21,50	22,00	64,00	22,00	21,50	43,50	30,50	29,00	28,50	88,00	35,50	231,00	Buon nocino ma un po' disarmonico
104°	212		21,50	22,50	22,00	66,00	22,00	22,50	44,50	29,50	28,50	27,50	85,50	35,00	231,00	Buon Nocino, leggermente disarmonico
105°	240		21,00	22,00	22,50	65,50	21,50	20,50	42,00	29,50	29,50	28,50	87,50	36,00	231,00	Nota dolce troppo marcata
106°	302	1	21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	21,00	43,00	29,00	29,00	28,00	86,00	37,00	231,00	Buon Nocino
107°	35	2	22,00	22,00	21,50	65,50	21,50	21,50	43,00	29,50	28,50	28,50	86,50	35,50	230,50	Buon Nocino
108°	69	1	23,00	23,00	23,00	69,00	22,00	21,50	43,50	29,50	27,50	26,50	83,50	34,50	230,50	Nota tannica, leggermente disarmonico, carente nel sentore di noce
109°	73	1	22,00	22,00	22,00	66,00	22,00	21,50	43,50	29,00	28,00	27,50	84,50	36,50	230,50	Eccessivamente dolce, copre il sapore di noce
110°	83	1	20,50	21,00	21,50	63,00	23,50	22,50	46,00	28,50	29,00	28,00	85,50	36,00	230,50	Buon nocino. Una nota amara copre il sentore di noce
111°	86	1	20,50	22,00	23,00	65,50	22,50	22,00	44,50	29,00	28,50	27,00	84,50	36,00	230,50	Nocino con lieve nota amara
112°	196		20,50	21,00	21,50	63,00	21,50	21,50	43,00	30,00	30,00	30,00	90,00	34,50	230,50	Buon nocino
113°	50	3B	22,50	22,00	23,00	67,50	23,00	22,50	45,50	28,50	27,50	26,50	82,50	34,50	230,00	Bello ai visivi. Buono agli olfattivi ma con sapore dolce anomalo
114°	76	1	21,00	21,50	22,00	64,50	23,00	23,00	46,00	29,00	28,00	27,00	84,00	35,50	230,00	Buon nocino ma con nota amara eccessiva

115°	126		21,00	20,00	22,00	63,00	24,50	23,50	48,00	29,50	29,50	27,00	86,00	33,00	230,00	Nocino speziato, disarmonico, presenta sentori anomali
116°	164	6	21,00	22,00	23,00	66,00	21,00	20,00	41,00	30,00	31,00	31,00	92,00	31,00	230,00	Buon Nocino
117°	244		21,50	22,00	22,00	65,50	22,00	21,50	43,50	30,00	30,00	28,00	88,00	33,00	230,00	Buon Nocino
118°	101		19,50	21,00	20,00	60,50	22,50	22,50	45,00	30,00	29,50	28,00	87,50	36,50	229,50	Nocino disarmonico, molto carico di zucchero e chiodi di garofano
119°	206		23,00	23,50	23,50	70,00	20,00	19,50	39,50	31,00	28,00	29,00	88,00	32,00	229,50	Buon nocino ma con nota amara prevalente
120°	234		20,50	21,50	22,00	64,00	24,50	23,50	48,00	29,00	28,00	26,50	83,50	34,00	229,50	Buon nocino
121°	241		20,50	22,00	22,00	64,50	25,50	23,00	48,50	28,50	28,50	26,50	83,50	33,00	229,50	Buon nocino
122°	53		19,00	21,00	21,00	61,00	21,50	22,00	43,50	30,00	30,50	28,00	88,50	36,00	229,00	Buon nocino
123°	82	2	21,00	22,00	22,00	65,00	23,00	22,00	45,00	29,00	28,50	27,50	85,00	34,00	229,00	Nocino troppo amaro. Bello ai visivi
124°	112		21,50	21,50	21,50	64,50	23,00	22,50	45,50	29,50	28,00	27,00	84,50	34,50	229,00	Buon nocino con effetto barrique marcato
125°	185	2	21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	21,00	43,00	28,00	28,00	29,00	85,00	36,00	229,00	Bello ai visivi. Presenza eccessiva di spezie
126°	122	Annata 2021	24,00	24,00	24,00	72,00	24,00	20,00	44,00	29,50	27,50	25,50	82,50	30,00	228,50	Attenzione all'uso eccessivo di spezie
127°	94		22,50	23,00	22,50	68,00	22,00	22,00	44,00	29,00	27,00	26,00	82,00	34,50	228,50	Buon nocino ma con eccesso di aromi
128°	32		23,00	23,00	23,00	69,00	23,00	22,00	45,00	29,00	26,00	26,00	81,00	33,00	228,00	Nocino con nota troppo dolce
129°	95	5	22,50	22,50	23,00	68,00	22,00	22,00	44,00	28,00	27,50	25,50	81,00	34,50	227,50	Buon nocino ma leggermente disarmonico
130°	118		20,00	21,00	22,00	63,00	21,00	21,00	42,00	30,00	29,00	27,00	86,00	36,50	227,50	Buon Nocino
131°	150	F2	20,00	20,50	22,00	62,50	22,50	22,50	45,00	29,50	29,50	27,00	86,00	34,00	227,50	Buon nocino ma leggermente disarmonico
132°	222		20,50	21,00	21,50	63,00	23,00	23,00	46,00	27,50	27,50	27,00	82,00	36,50	227,50	Buon nocino
133°	7		22,50	22,00	22,50	67,00	23,00	21,50	44,50	28,50	27,50	27,00	83,00	32,50	227,00	Presenta nota leggermente amara, poco armonico
134°	30	2	20,00	22,00	23,00	65,00	22,00	21,00	43,00	29,00	28,00	27,00	84,00	35,00	227,00	Nocino molto alcolico con sentore finale amaro
135°	66	1	23,00	24,00	23,00	70,00	22,00	22,00	44,00	30,00	28,00	26,00	84,00	29,00	227,00	Buon nocino, leggermente dolce
136°	135	2	23,00	23,00	22,50	68,50	22,50	21,50	44,00	28,50	27,50	26,00	82,00	32,50	227,00	Scarso sentore di noce, debole di alcool
137°	140		22,00	22,50	23,00	67,50	23,50	22,50	46,00	28,00	27,50	25,50	81,00	32,50	227,00	Nocino scarso di zucchero, sentore anomalo di legno
138°	187	1	21,00	21,00	22,00	64,00	23,00	22,00	45,00	29,00	28,00	27,00	84,00	34,00	227,00	Buon nocino, migliorabile ai gustativi
139°	128	3	22,00	23,00	23,50	68,50	23,00	21,50	44,50	28,00	27,00	26,50	81,50	32,00	226,50	Nocino carente in noce
140°	63	1	20,00	21,00	22,00	63,00	25,00	24,00	49,00	29,00	27,00	27,00	83,00	31,00	226,00	Nocino con nota alcolica eccessiva
141°	110		22,50	22,50	23,50	68,50	22,00	21,50	43,50	29,50	28,50	26,00	84,00	30,00	226,00	Buon nocino, con aromi che coprono in parte la noce
142°	180	5A	21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	22,00	44,00	29,00	29,00	29,00	87,00	30,00	226,00	Nocino dolce e poco persistente
143°	203		21,00	21,50	22,00	64,50	22,00	22,50	44,50	28,00	27,50	28,00	83,50	33,50	226,00	Nocino con sentore anomalo, molto alcolico
144°	71	2	19,00	20,50	21,50	61,00	21,50	21,50	43,00	29,50	28,00	28,00	85,50	36,00	225,50	Nota dolce troppo marcata copre il sapore di noce
145°	192		21,50	21,50	22,00	65,00	21,00	20,50	41,50	29,00	27,50	26,00	82,50	36,50	225,50	Buon Nocino
146°	231		21,50	20,50	23,00	65,00	22,00	21,00	43,00	28,50	28,50	26,00	83,00	34,50	225,50	Buin Nocino, presenta nota amara
147°	26		20,00	20,00	21,50	61,50	21,50	21,50	43,00	28,00	28,50	27,50	84,00	36,50	225,00	Debole sentore di noce, rivedere proporzioni tra ingredienti
148°	104		22,00	22,00	21,50	65,50	22,00	21,00	43,00	28,50	28,00	26,50	83,00	33,50	225,00	Disarmonico, tendente al dolce
149°	202		22,00	23,00	23,00	68,00	20,50	20,00	40,50	30,00	25,00	28,00	83,00	33,50	225,00	Presenza di spezie che coprono il sapore di noce
150°	291	3	19,50	21,00	22,50	63,00	23,00	22,50	45,50	26,00	27,50	29,00	82,50	33,50	224,50	Carente in corpo, non amalgamato correttamente lo zucchero
151°	21	1	19,00	20,00	22,00	61,00	24,00	23,00	47,00	28,00	27,00	27,00	82,00	34,00	224,00	Nocino troppo alcolico, carente il sentore di noce
152°	120	1	20,50	21,00	22,50	64,00	22,50	22,00	44,50	29,50	28,50	28,00	86,00	29,50	224,00	Bello ai visivi. Nota speziata eccessiva
153°	157	1	18,50	19,50	20,50	58,50	22,00	21,50	43,50	29,50	29,00	28,00	86,50	35,50	224,00	Nocino discreto. Poca noce
154°	49		20,00	21,00	21,00	62,00	22,00	22,00	44,00	29,00	27,50	27,00	83,50	34,00	223,50	Presenza di sentori anomali. Prevale l'amaro
155°	88	2	21,00	22,50	22,50	66,00	22,00	22,00	44,00	27,50	27,00	26,50	81,00	32,50	223,50	Bello ai visivi, migliorabile ai gustativi
156°	136		19,50	20,00	22,00	61,50	24,00	23,50	47,50	29,00	28,50	27,00	84,50	30,00	223,50	Nocino speziato, poco denso, presenta sentori anomali
157°	209		18,00	20,00	22,00	60,00	19,50	22,00	41,50	28,00	30,00	29,00	87,00	34,50	223,00	Manca di corpo, utilizzare più mali
158°	225		20,00	20,50	21,50	62,00	21,50	22,00	43,50	29,00	28,00	27,50	84,50	33,00	223,00	Nocino discreto, si sente poco il profumo e il sapore di noce
159°	62	2	19,00	20,00	21,00	60,00	22,00	22,00	44,00	29,00	27,00	27,00	83,00	35,00	222,00	Nocino molto alcolico con finale amaro
160°	80	1	21,00	23,00	23,00	67,00	24,00	21,00	45,00	29,00	27,00	25,00	81,00	29,00	222,00	Nocino molto dolce e poco armonico
161°	97		18,50	19,50	20,50	58,50	22,50	22,00	44,50	28,00	28,00	28,00	84,00	34,50	221,50	Buon nocino ma con nota amara prevalente
162°	236		21,00	20,50	23,00	64,50	20,50	20,00	40,50	29,50	29,50	26,00	85,00	31,50	221,50	Nocino disarmonico, sentori "verdi" tipici di nocino giovane
163°	10	1	20,00	20,50	23,00	63,50	24,50	24,00	48,50	25,00	27,00	24,50	76,50	32,50	221,00	Nocino con sentore troppo aromatico
164°	141		20,00	21,00	22,00	63,00	20,50	20,50	41,00	29,00	27,00	26,50	82,50	34,50	221,00	Nocino discreto con nota un po' troppo amara
165°	166		21,00	21,00	22,00	64,00	22,00	21,00	43,00	28,00	27,00	27,00	82,00	32,00	221,00	Nocino molto alcolico con retrogusto amaro
166°	168		19,00	21,00	22,00	62,00	21,00	21,00	42,00	29,00	28,00	28,00	85,00	32,00	221,00	Nocino con sentore anomalo
167°	216		21,00	21,00	21,50	63,50	21,50	21,00	42,50	28,50	26,50	25,50	80,50	34,50	221,00	Nocino da migliorare ai gustativi
168°	262		21,00	21,00	22,00	64,00	20,00	19,00	39,00	28,00	28,00	27,00	83,00	35,00	221,00	Discreto Nocino, tendente al buono
169°	309		19,00	21,00	20,00	60,00	25,00	24,00	49,00	28,00	27,00	27,00	82,00	30,00	221,00	Nocino discreto
170°	204		20,50	21,00	22,00	63,50	21,50	21,50	43,00	27,50	27,00	25,00	79,50	34,50	220,50	Nocino leggermente disarmonico
171°	165		22,00	23,00	23,00	68,00	21,00	20,00	41,00	28,00	27,00	26,00	81,00	30,00	220,00	Nocino con sapore anomalo
172°	189		20,00	21,00	22,00	63,00	23,00	22,00	45,00	29,00	27,00	26,00	82,00	30,00	220,00	Nocino discreto con aromi che coprono la noce

173°	218		19,00	22,00	20,00	61,00	21,00	22,00	43,00	29,00	28,00	27,00	84,00	32,00	220,00	Nocino discreto
174°	246		20,00	21,50	22,00	63,50	21,50	20,50	42,00	27,50	27,50	26,00	81,00	33,50	220,00	Bello ai visivi ma un po' disarmonico
175°	277		20,00	21,50	22,00	63,50	21,50	20,50	42,00	27,50	27,50	26,00	81,00	33,50	220,00	Discreto Nocino, un po' carente nel sapore di noce
176°	282		21,00	21,00	23,00	65,00	20,00	20,00	40,00	29,00	28,00	26,00	83,00	32,00	220,00	Nocino disarmonico, nota alcolica molto presente
177°	299		22,00	21,00	20,00	63,00	20,00	19,00	39,00	29,00	28,00	27,00	84,00	34,00	220,00	Nocino discreto
178°	39		21,50	21,50	20,50	63,50	21,00	21,00	42,00	28,50	26,50	26,00	81,00	33,00	219,50	Presenta sapore anomalo, troppo intenso
179°	42	2	19,00	19,00	21,50	59,50	22,00	21,50	43,50	28,50	29,00	27,50	85,00	31,50	219,50	Nota zuccherina troppo elevata. Poco armonico
180°	158	3	19,50	20,00	22,50	62,00	22,00	21,50	43,50	29,00	26,50	26,50	82,00	32,00	219,50	Presenza di un sentore anomalo
181°	229		19,50	20,50	21,00	61,00	21,00	21,00	42,00	28,50	27,50	25,50	81,50	35,00	219,50	Bello ai visivi. Leggermente disarmonico
182°	61		19,00	20,00	22,00	61,00	23,00	23,00	46,00	29,00	27,00	25,00	81,00	31,00	219,00	Nocino un po' troppo amaro e alcolico
183°	170		19,00	21,00	21,00	61,00	21,00	20,00	41,00	28,00	27,00	27,00	82,00	35,00	219,00	Nocino dolce e poco armoniuco
184°	191		21,00	21,00	23,00	65,00	21,50	21,00	42,50	28,00	25,00	25,00	78,00	33,50	219,00	Sapore dolce copre quello di noce
185°	290		18,50	21,00	22,50	62,00	21,50	21,00	42,50	28,50	26,50	26,00	81,00	33,50	219,00	Nocino discreto
186°	47		19,50	20,50	22,50	62,50	22,00	22,50	44,50	27,00	26,50	26,00	79,50	31,50	218,00	Nocino poco armonico per presenza eccessiva di alcol
187°	81	1	20,50	21,50	22,50	64,50	22,00	20,50	42,50	27,50	25,50	25,50	78,50	32,50	218,00	Attenzione agli aromi e al filtraggio
188°	142	2	19,50	20,00	21,50	61,00	21,00	21,00	42,00	28,50	26,00	25,50	80,00	35,00	218,00	Nota alcolica un po' marcata
189°	174	1	21,00	20,50	21,50	63,00	22,00	21,50	43,50	27,50	27,50	26,50	81,50	30,00	218,00	Discreto Nocino, retro gusto amaro
190°	183		20,00	20,00	21,00	61,00	22,00	21,00	43,00	28,00	27,00	28,00	83,00	30,00	217,00	Nocino discreto, un po' speziato
191°	213		20,50	22,00	24,00	66,50	24,50	22,50	47,00	26,50	25,00	23,00	74,50	28,00	216,00	Aroma anomalo lo rende disarmonico. Attenzione al filtraggio
192°	220		20,50	21,50	21,50	63,50	21,50	19,50	41,00	28,00	27,00	26,00	81,00	30,50	216,00	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
193°	230	1 Freddi	18,50	19,00	21,50	59,00	20,50	20,50	41,00	29,00	28,00	26,50	83,50	32,50	216,00	Manca il sapore di noce
194°	250		20,00	20,00	22,00	62,00	20,00	21,00	41,00	28,00	27,00	26,00	81,00	32,00	216,00	Nocino con nota troppo aromatica
195°	312		19,00	20,00	20,00	59,00	22,00	21,00	43,00	27,00	28,00	27,00	82,00	32,00	216,00	Nocino discreto
196°	214		20,00	21,00	21,50	62,50	19,00	19,50	38,50	27,00	27,50	27,00	81,50	33,00	215,50	Nocino discreto
197°	259		19,00	19,50	21,50	60,00	20,00	21,00	41,00	28,00	27,00	27,00	82,00	32,50	215,50	Nocino discreto ma ma presenza di aromi eccessivi
198°	286		19,00	19,50	21,50	60,00	20,00	21,00	41,00	28,00	27,00	27,00	82,00	32,50	215,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
199°	77		18,50	20,50	22,00	61,00	20,00	20,00	40,00	28,00	26,50	26,50	81,00	33,00	215,00	Presenza di sapori anomali e spezie
200°	169	1	20,00	22,00	23,00	65,00	20,00	19,00	39,00	25,00	25,00	25,00	75,00	35,00	214,00	Sbilanciato nei sapori, assenza di difetti ma non armonico
201°	223		23,50	23,00	22,50	69,00	21,00	20,00	41,00	25,50	25,00	24,50	75,00	29,00	214,00	Bello ai visivi. Sapore anomalo
202°	41		19,00	19,50	22,00	60,50	20,00	20,50	40,50	27,00	27,50	25,50	80,00	32,00	213,00	Manca di corpo, presenta sentori anomali ai gustativi
203°	208		19,00	22,00	23,00	64,00	19,50	19,00	38,50	28,00	28,00	26,00	82,00	28,50	213,00	Nocino discreto ma disarmonico
204°	308	4	21,00	21,00	23,00	65,00	18,00	20,00	38,00	29,00	28,00	24,00	81,00	29,00	213,00	Nocino disarmonico
205°	217		20,00	21,50	22,00	63,50	22,00	21,00	43,00	27,00	23,50	24,00	74,50	31,50	212,50	Nocino discreto ma con presenza di sapore anomalo
206°	281		21,00	22,00	23,00	66,00	20,00	19,00	39,00	27,00	26,00	25,00	78,00	29,50	212,50	Nocino discreto ma disarmonico
207°	98	1	20,50	22,00	22,50	65,00	20,50	20,50	41,00	26,50	25,50	24,50	76,50	29,50	212,00	Bello ai visivi, aroma in eccesso lo rende disarmonico
208°	253		19,00	19,00	21,00	59,00	21,00	20,00	41,00	27,00	26,00	27,00	80,00	32,00	212,00	Discreto Nocino ma presenza di aromi eccessivi
209°	221	Nocinoalgio	19,50	20,50	21,00	61,00	21,00	20,50	41,50	27,50	25,50	23,50	76,50	32,50	211,50	Nocino discreto. Profumo anomalo
210°	304		19,00	19,00	21,00	59,00	21,00	20,00	41,00	27,00	26,00	27,00	80,00	31,50	211,50	Discreto Nocino ma presenza di aromi eccessivi
211°	55		21,00	22,00	22,50	65,50	20,50	20,00	40,50	25,00	24,00	25,50	74,50	30,50	211,00	Bello ai visivi. Aroma anomalo lo rende disarmonico
212°	155		20,00	20,50	21,50	62,00	21,00	20,00	41,00	28,00	25,50	24,00	77,50	30,50	211,00	Nocino discreto carente in sapore di noce
213°	172		18,00	18,00	22,00	58,00	19,00	18,00	37,00	28,00	28,00	27,00	83,00	33,00	211,00	Scarso sentore di noce
214°	265		21,00	22,00	21,50	64,50	21,00	20,00	41,00	26,00	25,00	24,00	75,00	30,00	211,00	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
215°	275		19,50	20,50	21,00	61,00	20,50	20,50	41,00	27,50	25,50	24,50	77,50	31,50	211,00	Nocino discreto, da rivedere i tempi di infusione e le dosi
216°	279		23,00	23,00	22,50	68,50	19,00	18,50	37,50	26,00	25,00	24,50	75,50	29,50	211,00	Nocino discreto ma con presenza di sapore anomalo
217°	288	2	20,00	21,00	20,00	61,00	20,00	19,00	39,00	27,00	25,00	26,00	78,00	33,00	211,00	Nocino leggermente disarmonico, attenzione al filtraggio
218°	296		22,00	22,00	21,00	65,00	20,00	21,00	41,00	25,00	26,00	26,00	77,00	28,00	211,00	Nocino discreto
219°	305	1	20,00	19,00	21,00	60,00	21,00	20,00	41,00	28,00	28,00	24,00	80,00	30,00	211,00	Nocino Discreto punta amara
220°	313		21,50	22,00	22,50	66,00	19,00	18,50	37,50	26,00	25,00	24,50	75,50	32,00	211,00	Nocino discreto ma con spezie in eccesso
221°	129	2	23,00	22,50	23,00	68,50	20,00	19,50	39,50	26,00	25,00	23,00	74,00	28,50	210,50	Nocino molto alcolico e poco armonico
222°	255		21,50	22,50	21,50	65,50	20,00	20,00	40,00	26,50	25,00	24,00	75,50	29,50	210,50	Bello ai visivi, con sentore acerbo e aromi in eccesso
223°	268		21,00	22,00	21,50	64,50	21,00	20,00	41,00	26,00	25,00	24,00	75,00	30,00	210,50	Leggermente disarmonico
224°	307		21,50	22,50	21,50	65,50	20,00	20,00	40,00	26,50	25,00	24,00	75,50	29,50	210,50	Nocino discreto
225°	100		20,50	21,00	22,00	63,50	21,00	20,50	41,50	25,50	25,00	25,00	75,50	29,50	210,00	Sapore dolce prevale e copre la noce
226°	245		21,00	22,00	23,00	66,00	20,00	19,00	39,00	26,00	25,00	24,00	75,00	30,00	210,00	Nocino con nota troppo aromatica
227°	273		21,50	22,50	21,50	65,50	20,00	20,00	40,00	26,50	25,00	24,00	75,50	29,00	210,00	Controllare la maturazione delle noci
228°	311	3	19,50	20,00	22,50	62,00	22,00	22,00	44,00	26,00	25,00	24,00	75,00	29,00	210,00	Nocino discreto con nota amara marcata
229°	9		23,50	22,50	21,00	67,00	21,00	20,00	41,00	25,00	24,50	24,50	74,00	27,50	209,50	Nocino con nota eccessivamente dolce
230°	123		19,50	19,00	21,00	59,50	21,50	20,50	42,00	27,50	26,50	24,00	78,00	30,00	209,50	Manca di sapori tipici, nota alcolica anomala

231°	144		20,50	21,00	22,00	63,50	20,50	21,00	41,50	26,50	24,50	24,00	75,00	29,50	209,50	Eccesso di spezie
232°	233		19,50	20,50	21,50	61,50	20,50	20,00	40,50	27,00	25,50	24,00	76,50	31,00	209,50	Nocino discreto. Profumo e sapore anomalo
233°	269		21,50	22,50	21,50	65,50	20,00	20,00	40,00	26,50	25,00	24,00	75,50	28,50	209,50	Nocino discreto
234°	145	Annata 2020	21,50	22,00	22,00	65,50	20,50	19,50	40,00	26,50	25,00	23,50	75,00	28,50	209,00	Nocino discreto con effetto barricato marcato
235°	3	1	20,00	21,00	23,00	64,00	21,00	20,00	41,00	25,00	24,00	24,00	73,00	31,00	209,00	La parte tanninica copre il sapore di noce
236°	133	4	22,50	22,50	23,50	68,50	19,50	18,50	38,00	26,50	24,50	22,50	73,50	29,00	209,00	Nocino con sentore anomalo, slegato
237°	139	1	20,00	20,50	23,00	63,50	22,00	21,50	43,50	26,50	21,00	25,50	73,00	29,00	209,00	Nocino debole di corpo e in sentore di noce
238°	295		19,50	20,50	21,50	61,50	19,50	19,50	39,00	26,50	25,50	24,00	76,00	32,50	209,00	Bello ai visivi, leggermente disarmonico
239°	160		19,50	20,00	22,00	61,50	21,00	19,50	40,50	27,00	26,00	24,00	77,00	29,50	208,50	Alcool in eccesso copre la noce
240°	238		20,50	21,00	21,00	62,50	19,00	19,00	38,00	26,00	25,50	24,00	75,50	32,50	208,50	Sentore anomalo e alcool in eccesso
241°	75		23,00	22,00	21,00	66,00	20,00	20,00	40,00	26,00	24,00	23,00	73,00	29,00	208,00	Sentore anomalo, troppo dolce
242°	210		19,00	19,50	21,00	59,50	19,00	19,00	38,00	26,50	26,50	26,00	79,00	31,50	208,00	Nocino con sentore acerbo
243°	24		20,00	20,00	21,00	61,00	20,00	20,00	40,00	26,00	24,00	24,00	74,00	32,00	207,00	Nota alcolica anomala, sapore di erbe
244°	31		19,00	25,00	25,00	69,00	20,00	20,00	40,00	24,00	23,00	23,00	70,00	28,00	207,00	Nocino penalizzato per densità eccessiva, sentore di legno eccessivo
245°	70	2	19,00	20,00	21,00	60,00	22,00	21,00	43,00	27,00	24,00	24,00	75,00	29,00	207,00	Nocino con troppi aromi, non si sente la noce
246°	93		19,50	20,50	20,50	60,50	21,00	20,50	41,50	26,00	25,00	24,00	75,00	30,00	207,00	Sentore anomalo lo rende disarmonico e copre la noce
247°	163	2	19,00	18,00	20,50	57,50	20,50	18,50	39,00	25,50	25,50	25,00	76,00	34,50	207,00	Nocino discreto
248°	292		18,00	20,00	18,00	56,00	21,00	20,00	41,00	28,00	24,00	27,00	79,00	31,00	207,00	Poco alcolico
249°	261		19,50	21,00	21,00	61,50	19,00	19,00	38,00	26,50	24,50	24,00	75,00	32,00	206,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
250°	310		19,50	21,00	21,00	61,50	21,00	21,50	42,50	24,50	24,00	24,00	72,50	30,00	206,50	Aroma anomalo lo rende disarmonico
251°	64		22,00	21,00	22,00	65,00	21,00	21,00	42,00	25,00	23,00	23,00	71,00	28,00	206,00	Nocino con aromi evidenti
252°	162	3	19,00	19,00	21,00	59,00	19,00	19,00	38,00	27,00	27,00	25,00	79,00	30,00	206,00	Nocino molto alcolico con sentore di noce molto scarso
253°	247		19,50	20,50	21,00	61,00	21,00	21,50	42,50	24,50	24,00	24,00	72,50	30,00	206,00	Il sapore di noce è sovrastato da un aroma anomalo
254°	153		20,00	21,50	22,00	63,50	18,00	18,00	36,00	25,50	25,00	24,50	75,00	31,00	205,50	Nocino discreto. Manca un po' la noce
255°	239		18,50	19,50	20,50	58,50	20,50	20,00	40,50	26,00	25,00	24,50	75,50	31,00	205,50	Presenza di sentore anomalo che copre la noce
256°	198		18,50	20,00	21,00	59,50	18,50	18,50	37,00	27,00	25,50	24,00	76,50	32,00	205,00	Nocino discreto con prevalenza di sapore amaro
257°	252		19,00	20,50	21,00	60,50	19,00	18,50	37,50	26,50	24,50	24,00	75,00	32,00	205,00	Aroma anomalo lo rende disarmonico
258°	280		19,00	20,00	22,00	61,00	21,00	20,00	41,00	25,00	24,00	24,00	73,00	30,00	205,00	Discreto Nocino
259°	111	1	19,00	20,00	22,50	61,50	20,50	20,00	40,50	26,50	24,00	23,50	74,00	28,50	204,50	Sentore anomalo ai gustativi, non si sente la noce
260°	201		18,50	21,50	23,50	63,50	20,50	20,00	40,50	25,00	24,50	24,00	73,50	27,00	204,50	Presenza di un sapore anomalo
261°	303		20,00	20,00	23,00	63,00	19,00	19,00	38,00	25,50	24,50	24,00	74,00	29,50	204,50	Nocino discreto con presenza di sapore anomalo
262°	207		20,00	21,50	22,00	63,50	17,50	17,50	35,00	26,00	25,50	24,50	76,00	29,50	204,00	Sapore anomalo copre la noce
263°	43	1	19,00	20,00	21,00	60,00	18,50	18,50	37,00	26,50	26,00	24,50	77,00	29,50	203,50	Liquore speziato
264°	271		20,00	21,00	23,00	64,00	20,00	20,00	40,00	25,00	24,00	23,00	72,00	27,50	203,50	Nocino discreto ma leggermente aromatico
265°	14	1	24,00	22,50	22,50	69,00	20,00	17,50	37,50	24,00	23,00	23,00	70,00	26,50	203,00	Nocino che presenta sentori anomali
266°	25	1	23,00	22,00	22,00	67,00	21,00	20,00	41,00	24,00	23,00	23,00	70,00	25,00	203,00	Nocino con sentori di aromi anomali
267°	29		18,00	19,00	22,00	59,00	20,00	21,00	41,00	26,00	24,00	23,00	73,00	30,00	203,00	Leggermente verde ai visivi; Fermentazione anomala; deve maturare ed invecchiare
268°	40		18,50	19,00	21,00	58,50	19,50	18,50	38,00	26,00	25,50	24,50	76,00	30,50	203,00	L'alcool copre il sapore e lo rende disarmonico
269°	257		20,00	21,00	22,00	63,00	20,00	19,00	39,00	25,00	24,00	23,00	72,00	29,00	203,00	Nocino migliorabile ai gustativi, aggiungere zucchero e noci
270°	90	1	18,00	19,50	21,00	58,50	21,50	21,00	42,50	24,50	23,50	23,50	71,50	30,00	202,50	Eccesso di spezie
271°	258		20,00	20,00	22,00	62,00	19,00	19,00	38,00	25,50	24,50	24,00	74,00	28,50	202,50	Manca di corpo, aroma anomalo agli olfattivi
272°	5		21,00	19,00	15,00	55,00	19,00	18,00	37,00	27,00	25,00	25,00	77,00	33,00	202,00	Nocino scarso in limpidezza, attenzione al filtraggio; presenta aroma anomalo
273°	67		19,50	21,00	22,00	62,50	18,50	18,50	37,00	26,50	23,50	23,50	73,50	28,50	201,50	Carente nel sapore di noce
274°	219		20,00	20,50	22,50	63,00	18,50	18,00	36,50	24,00	24,00	24,00	72,00	30,00	201,50	Aroma anomalo lo rende disarmonico
275°	2		22,00	22,00	23,00	67,00	21,00	20,00	41,00	23,00	23,00	22,00	68,00	25,00	201,00	Bello ai visivi, aroma anomalo lo rende disarmonico
276°	249		19,00	20,00	23,00	62,00	21,00	20,00	41,00	24,00	23,00	23,00	70,00	28,00	201,00	Nocino disarmonico ai gustativi
277°	256		23,50	23,00	22,50	69,00	16,50	16,00	32,50	24,00	23,50	23,00	70,50	29,00	201,00	Bello ai visivi, aroma anomalo lo rende disarmonico
278°	72	1	19,00	21,00	22,00	62,00	18,00	18,00	36,00	26,00	24,00	23,00	73,00	29,50	200,50	Presenza di aromi anomali
279°	263		21,00	22,00	22,00	65,00	23,00	18,00	41,00	23,00	23,00	22,50	68,50	26,00	200,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
280°	300		21,00	22,00	22,00	65,00	23,00	18,00	41,00	23,00	23,00	22,50	68,50	25,50	200,00	Presenza di un sapore anomalo
281°	19		19,50	21,00	18,50	59,00	20,00	20,50	40,50	25,00	23,50	23,50	72,00	27,50	199,00	Nocino eccessivamente denso e dolce
282°	199		19,00	20,00	21,00	60,00	18,00	17,50	35,50	25,50	24,50	23,50	73,50	30,00	199,00	Presenza di spezie che coprono il sapore di noce
283°	284		21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	18,00	40,00	23,00	23,00	22,50	68,50	25,50	199,00	Presenza di sentori anomali
284°	251		21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	18,00	40,00	23,00	23,00	22,00	67,50	26,00	198,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
285°	260		18,50	19,50	19,50	57,50	20,50	20,00	40,50	24,50	23,50	23,50	71,50	29,00	198,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
286°	274		19,50	19,00	18,50	57,00	18,50	17,50	36,00	28,50	24,00	23,50	76,00	29,50	198,50	Disarmonico e aromi anomali agli olfattivi
287°	285		19,50	19,00	18,50	57,00	18,50	17,50	36,00	28,50	24,00	23,50	76,00	29,50	198,50	Nocino discreto
288°	289		21,00	22,00	22,00	65,00	22,00	18,00	40,00	23,00	23,00	22,00	67,50	26,00	198,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico

289°	278		18,50	19,50	19,50	57,50	20,50	20,00	40,50	24,50	23,50	23,50	71,50	28,00	197,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
290°	195		19,50	19,00	19,00	57,50	19,50	19,50	39,00	26,00	24,00	23,50	73,50	27,00	197,00	Nocino discreto per carenza di noce e di alcool
291°	266		16,00	18,50	21,50	56,00	19,50	18,00	37,50	24,00	23,00	22,50	69,50	34,00	197,00	Nocino discreto
292°	264		23,00	22,50	20,00	65,50	18,50	18,00	36,50	23,00	22,50	22,50	68,00	26,50	196,50	Carente di alcool
293°	243		19,50	19,00	19,00	57,50	19,50	19,50	39,00	25,00	24,00	23,50	72,50	27,00	196,00	Sentori anomali coprono il sapore della noce
294°	272		18,00	20,00	21,00	59,00	19,00	18,00	37,00	25,00	24,00	23,00	72,00	28,00	196,00	Nocino con eccesso di aromi
295°	287		19,00	20,50	22,50	62,00	18,50	17,50	36,00	23,50	23,00	23,00	69,50	28,00	195,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
296°	15		21,00	21,00	21,00	63,00	20,00	20,00	40,00	24,00	22,00	23,00	69,00	23,00	195,00	Aroma anomalo lo rende disarmonico
297°	270		19,00	20,00	22,00	61,00	19,50	19,00	38,50	23,00	22,00	23,00	68,00	28,00	194,50	Presenza di sentori anomali
298°	306		18,50	18,00	17,50	54,00	20,00	18,50	38,50	24,50	24,00	23,50	72,00	29,00	193,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
299°	301		18,00	20,00	23,00	61,00	19,00	18,00	37,00	23,00	23,00	22,00	68,00	27,00	193,00	Sentore anomalo ai gustativi
300°	91	1	17,50	19,00	20,50	57,00	19,00	19,00	38,00	23,00	23,00	23,00	69,00	28,00	192,00	Mancano le caratteristiche tipiche del nocino tradizionale
301°	267		19,50	20,50	22,50	62,50	18,00	17,00	35,00	23,00	22,50	22,50	68,00	26,50	192,00	Nocino lontano dalla ricetta tradizionale
302°	276		19,00	19,00	21,50	59,50	19,00	18,00	37,00	23,50	23,00	23,00	69,50	25,50	191,50	Nocino discreto ma leggermente disarmonico
303°	248		18,50	20,00	18,50	57,00	19,00	17,00	36,00	24,50	23,50	22,50	70,50	27,50	191,00	Aromi prevalenti ai gustativi
304°	294		18,50	20,00	18,50	57,00	19,00	17,00	36,00	24,50	23,50	22,50	70,50	27,50	191,00	Aromi prevalenti ai gustativi
305°	254		21,00	22,00	17,50	60,50	17,00	16,50	33,50	24,50	24,50	21,00	70,00	26,50	190,50	Non conforme alla ricetta tradizionale del Nocino Modenese
306°	211		19,50	20,50	21,00	61,00	16,00	16,50	32,50	24,00	23,50	22,50	70,00	26,50	190,00	Si consiglia di rivedere la ricetta tradizionale
307°	37		18,00	18,50	21,50	58,00	17,00	16,00	33,00	24,50	23,00	23,00	70,50	28,00	189,50	Sentori anomali coprono il sapore della noce
308°	298		21,00	22,00	17,50	60,50	17,00	16,50	33,50	24,50	24,50	21,00	70,00	25,50	189,50	Presenza di sentori anomali
309°	117	2	19,00	19,50	20,50	59,00	17,50	17,00	34,50	24,00	22,50	21,50	68,00	26,50	188,00	Troppe spezie che coprono il gusto del mallo
310°	173		18,00	18,00	19,00	55,00	17,00	16,00	33,00	24,00	23,00	24,00	71,00	29,00	188,00	Nocino in cui gli aromi coprono il sentore di noce
311°	182		19,00	18,00	20,00	57,00	17,00	16,00	33,00	25,00	23,00	23,00	71,00	27,00	188,00	Attenzione all'uso eccessivo delle spezie
312°	293		19,50	20,00	22,50	62,00	17,00	16,50	33,50	22,00	21,50	22,00	65,50	26,50	187,50	Nocino lontano dalla ricetta tradizionale
313°	226	Nocino 2023	18,50	18,50	21,50	58,50	16,50	16,50	33,00	23,00	23,00	23,50	69,50	25,50	186,50	Presenta sentori anomali, nocino lontano dalla ricetta tradizionale