








Mieli uniflorali svizzeri: raccolto e caratteristiche organolettiche

							
	Acacia <i>Robinia sp.</i>	Castagno <i>Castanea sp.</i>	Colza <i>Brassica spp.</i>	Dente di leone <i>Taraxacum spp.</i>	Rododendro <i>Rhododendron spp.</i>	Tiglio <i>Tilia spp.</i>	Melata di abete <i>Abies spp., Picea spp.</i>
Epoca del raccolto	Maggio - Giugno	Giugno - luglio	Aprile - Maggio	Aprile - Maggio	Luglio	Giugno - luglio	Giugno - luglio
Regioni del raccolto	Ticino	Ticino	Nord delle Alpi	Nord delle Alpi	Alpi	tutta la Svizzera	Nord delle Alpi
Quantitativo raccolto	esiguo - medio	notevole	notevole	esiguo - medio	esiguo	esiguo	notevole
Colore	incolore a giallo chiaro	marrone chiaro a scuro	chiaro beige	giallognolo	chiaro	giallo chiaro a scuro	verde scuro a marrone scuro
Odore	debole fruttato	intenso, phenolico	intenso, vegetale, cavolo	intenso volgare,	debole fruttato	mentolato	resinoso, balsamico
Sapore	debole, fruttato dolcissim	forte, da aspro ad amaro, astringente	vegetale, fruttato, debole cavolo	fruttato	poco pronunciato, fruttato, dolcissimo	forte, amaro, astringente, mencolato	resinoso, malto
Aspetto	rimane fluido a lungo	rimane fluido a lungo, cristallizzazione grossa	cristallizza circa 1 mese dopo il raccolto, cristallizzazione fina	cristallizza circa 1 mese dopo il raccolto, cristallizzazione fina	rimane fluido per circa 6 mesi, cristalli fini	rimane fluido per circa 6 mesi, cristallizzazione fina a media	rimane fluido a lungo, dopo cristallizzazione grossa

