

MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA

Diffusione: oltre gli 800 m su tutto l'arco alpino

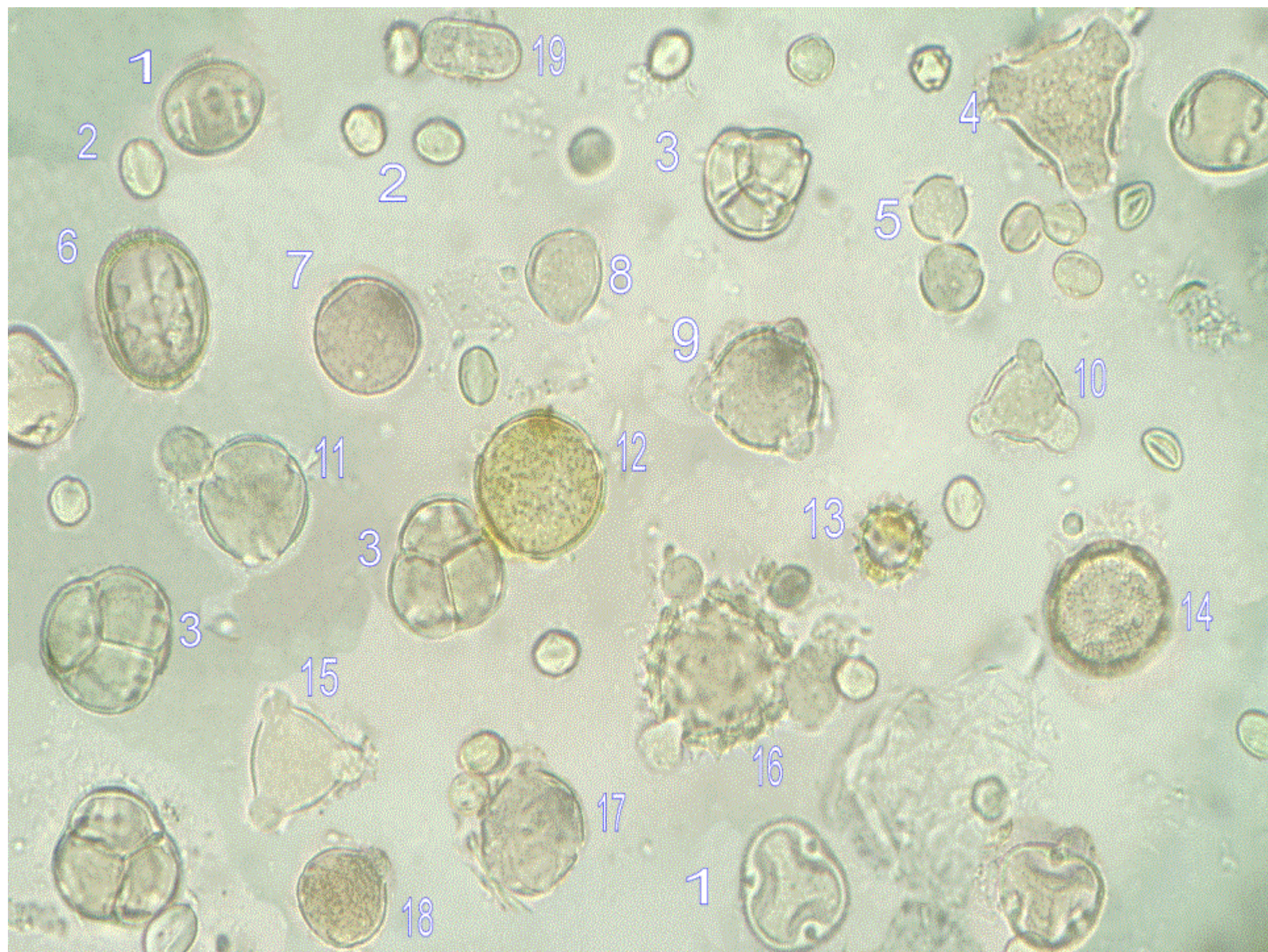
Caratteristiche organolettiche: colore chiaro, odore e sapore delicati per la presenza di rododendro. Può essere presente una certa quantità di nettare di tiglio. Il castagno può essere presente come polline nello spettro ma solo come inquinante.



MILLEFIORI DELLE PREALPI

Diffusione: zona prealpina (Lombardia e Piemonte)

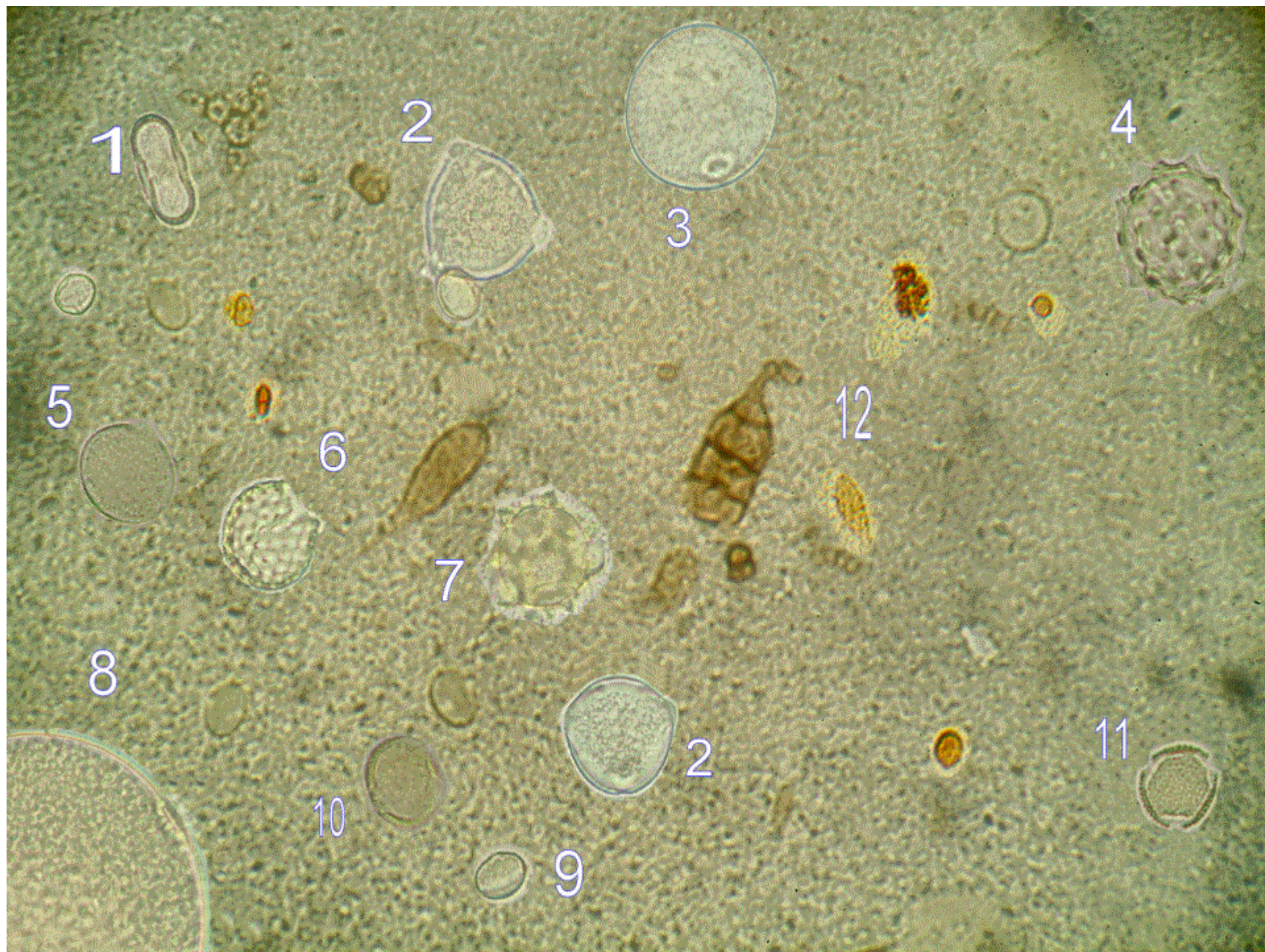
Caratteristiche organolettiche: colore scuro, rimane liquido a lungo e tende a cristallizzare in modo irregolare (formazione di cristalli grossi), odore e sapore caratterizzati dalla presenza dei nettari di castagno eiglio.



MILLEFIORI DELLA PIANURA PADANA

Diffusione: tipico dell'Emilia-Romagna, prodotto in tarda estate.

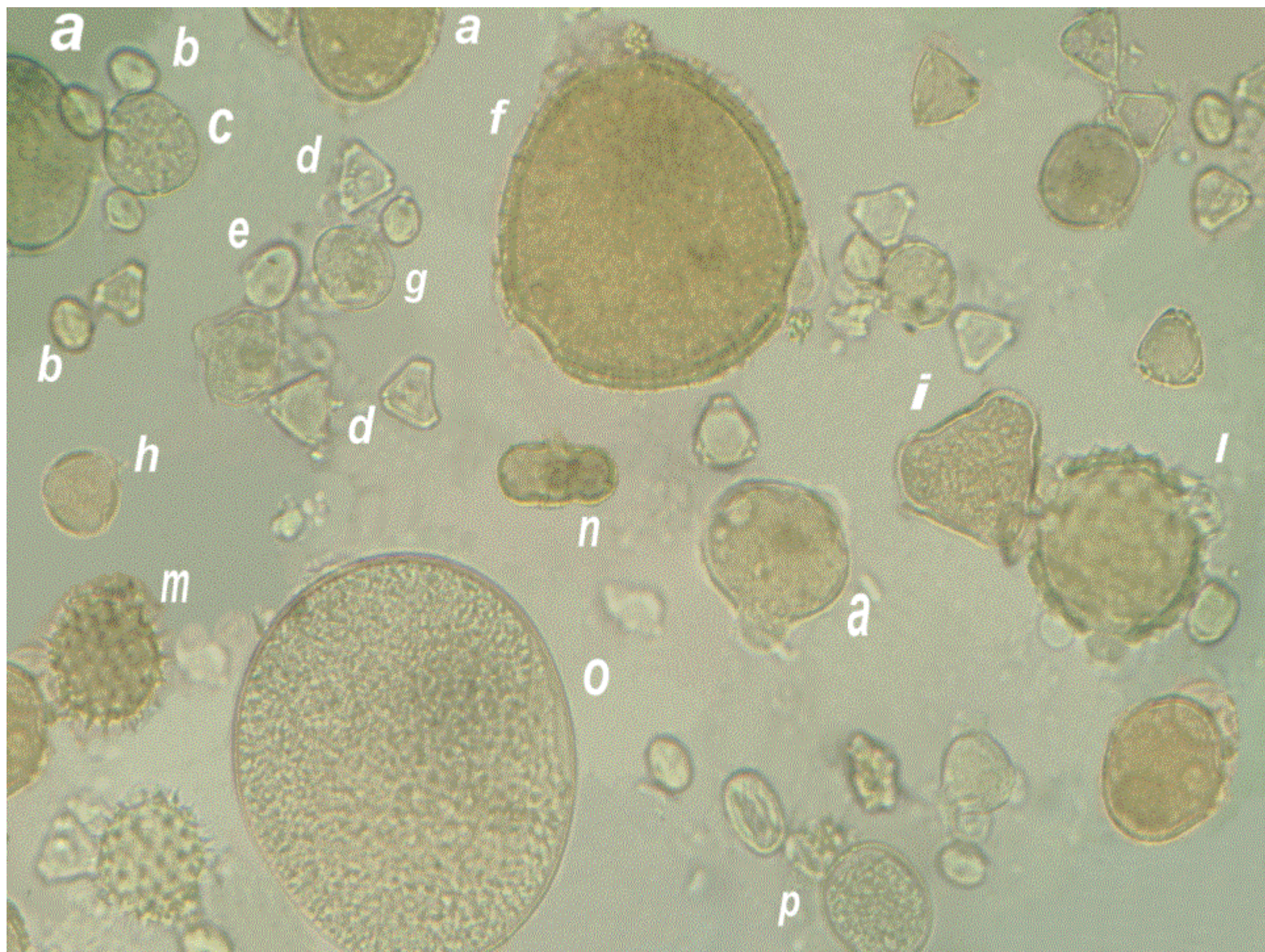
Caratteristiche organolettiche: colore scuro, odore e sapore caratterizzati dalla quantità di melata presente. Acido, maltato.



MILLEFIORI DEL CENTRO ITALIA

Diffusione: Italia centrale (pianura/collina)

Caratteristiche organolettiche: colore chiaro, odore e sapore delicati in presenza di leguminose (sulla lupinella, trifogli), a volte caratterizzati dal girasole, in quelli prodotti in collina spesso l'aroma è marcato dalla presenza di timo serpillo.



MILLEFIORI DEL SUD ITALIA

Diffusione: regioni meridionali e insulari

Caratteristiche organolettiche: colore chiaro, i mieli prodotti in primavera hanno odore e sapore freschi e delicati per la presenza di agrumi, rosmarino e sulla; quelli prodotti in estate hanno gusto meno fine e marcato dal nettare di cardo.

