

## MILLEFIORI DI ALTA MONTAGNA

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

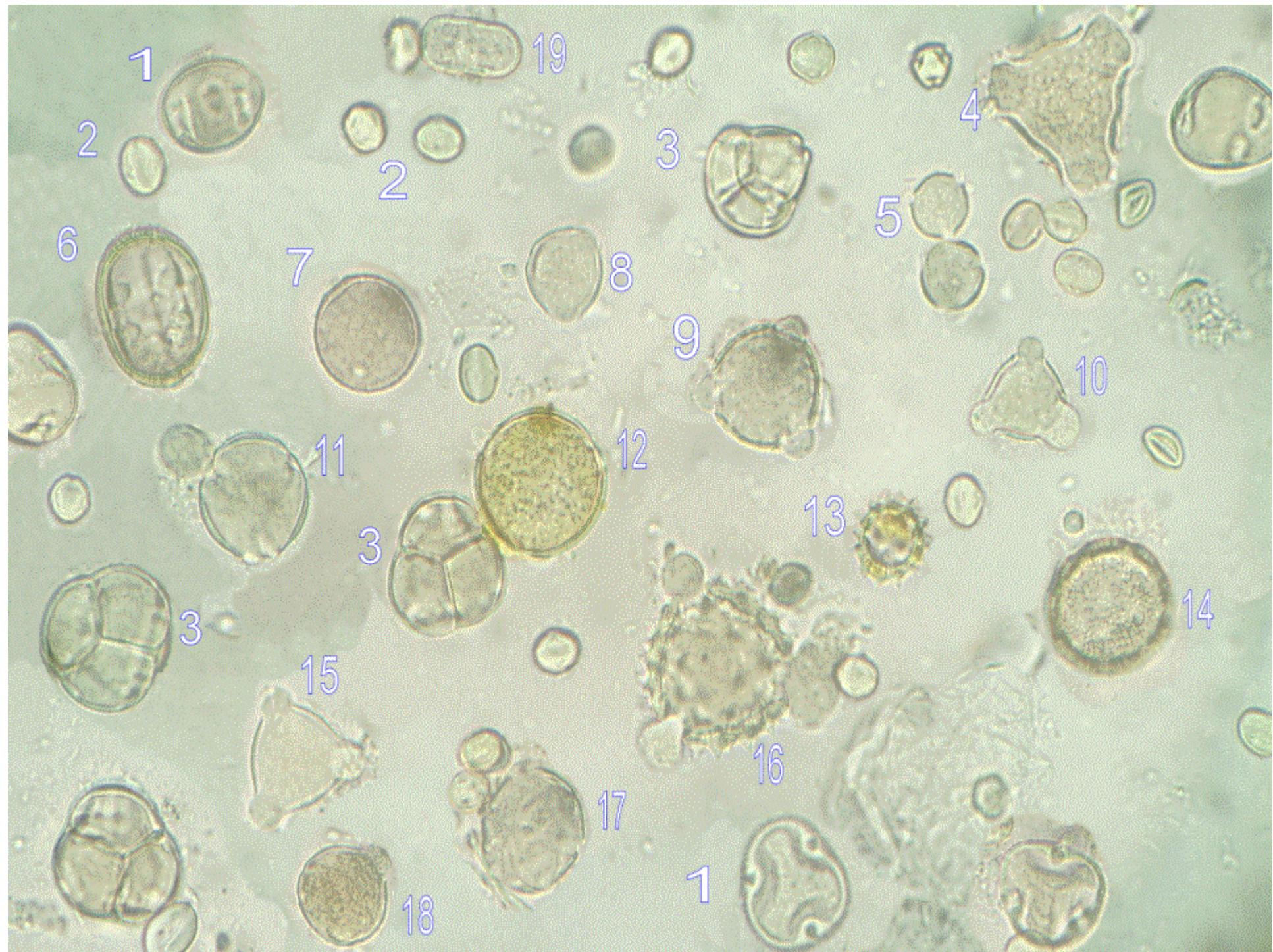
Caratteristiche organolettiche: colore chiaro, odore e sapore delicati per la presenza di rododendro. Può essere presente una certa quantità di nettare di tiglio. Il castagno può essere presente come polline nello spettro ma solo come inquinante.



## MILLEFIORI DELLE PREALPI

**Diffusione:** zona prealpina (Lombardia e Piemonte)

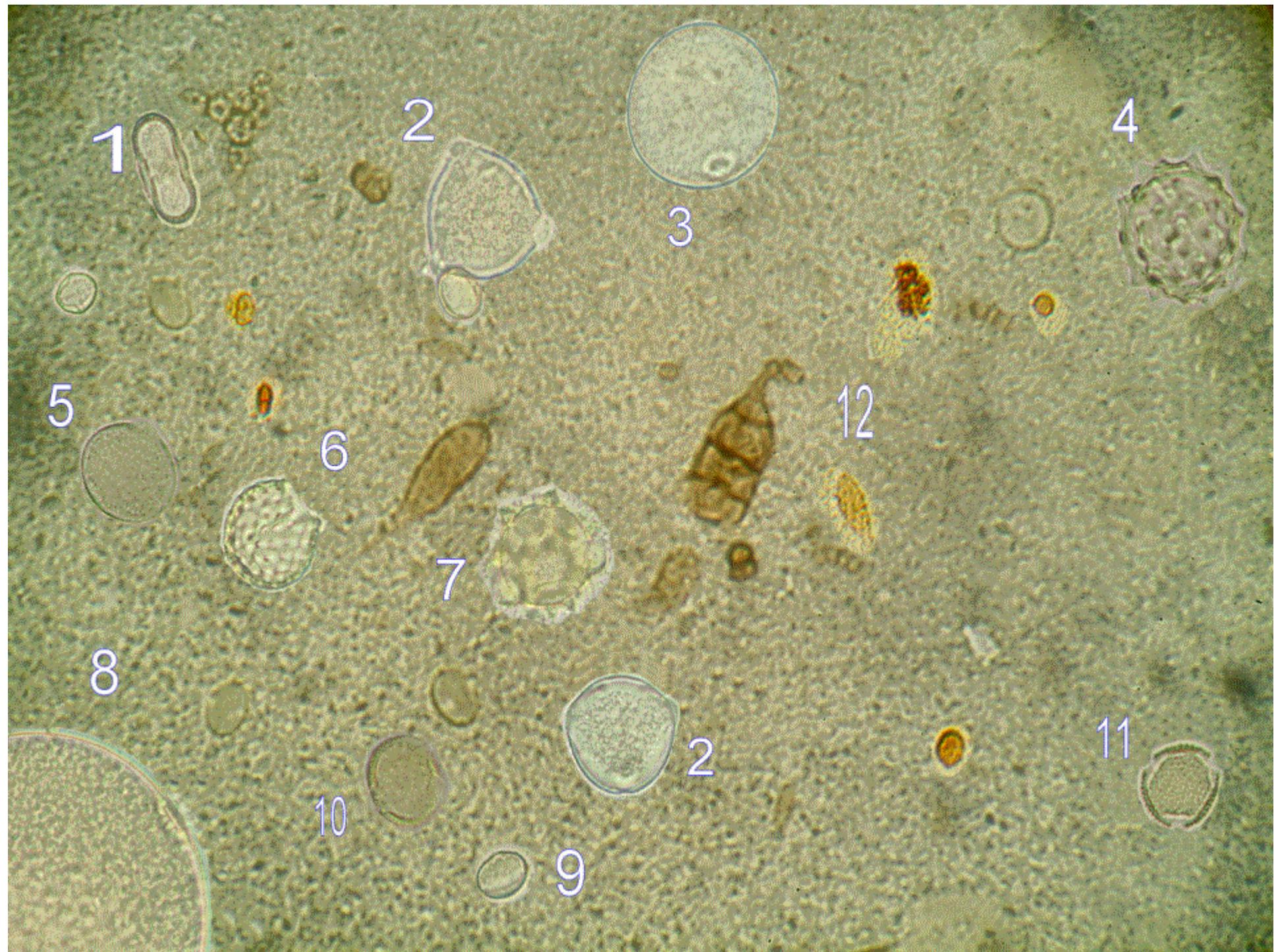
**Caratteristiche organolettiche:** colore scuro, rimane liquido a lungo e tende a cristallizzare in modo irregolare (formazione di cristalli grossi), odore e sapore caratterizzati dalla presenza dei nettari di castagno e tiglio.



## 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 chiare, 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.

