

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Nome del vino _____	Annata _____	
Produttore _____		
Tipologia _____	Uvaggio _____	
Classificazione _____	Gradazione _____	Temperatura di servizio _____


ESAME VISIVO

Limpidezza _____	Tonalità _____	C O L O R E
Trasparenza _____	Intensità _____	
Consistenza _____	Sfumature _____	
Ampiezza Archetti _____		
Effervescenza _____		

ESAME OLFATTIVO

Intensità _____	Complessità _____
Qualità _____	Bouquet _____
Sentori riconosciuti _____	

ESAME GUSTATIVO

Zuccheri _____	 STRUTTURA GENERALE	_____ Acidi
Alcoli _____		_____ Tannini
Polialcoli _____		_____ Sali Minerali
Equilibrio _____		Intensità _____
P.A.I. _____		Qualità _____

CONSIDERAZIONI FINALI

Armonia _____	Stato Evolutivo _____
Abbinamento cibo/vino _____	

Firma del Degustatore _____	