

# ANALISI SENSORIALE DEL VINO

## SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

87  
+

DEGUSTATORE	TEMPERATURA VINO °C
CATEGORIA VINO	CAMP. N. <b>87</b> TEMPERATURA AMBIENTE °C
DENOMINAZIONE VINO	DATA _____ ORA _____
<b>ROMANO UMBERTO</b>	ANNATA <b>2014</b> LUOGO _____

FASI DELL'ESAME		GIUDIZIO A PUNTI					COEFFICIENTE CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
		OTTIMO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADENTE		
		4	3	2	1	0		
VISIVO	LIMPIDEZZA		0				X1	3
	COLORE	0					X3	12
	FLUIDITÀ ed EFFERVESCENZA			0			X1	2
OLFATTIVO	INTENSITÀ	0					X1	4
	PERSISTENZA	0	<del>0</del>				X3	<del>12</del>
	QUALITÀ		0				X3	9
GUSTATIVO	CORPO		0				X1	3
	EQUILIBRIO			0			X2	4
	INTENSITÀ		0				X2	6
	PERSISTENZA		0				X3	9
CONSID. FINALI	ARMONIA			0			X4	8
	STATO EVOLUTIVO		0				X1	3
PUNTEGGIO TOTALE								<b>75</b>

OSSERVAZIONI: VINO SVADENTE X ALCUNI VERSI. RUFFIANO  
USO NOTEVOLE DEL LEGNO A ALCUNI VERSI. Eccessivo  
NEL COMPLESSO TECNICAMENTE BEN FATTO ANCHE  
SE NON CI SI PARLA DEL LEGNO MA TIPICITÀ DELL'UVA Buon

ANALISI SENSORIALE DEL VINO  
SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

6/2

DEGUSTATORE		TEMPERATURA VINO	°C
CATEGORIA VINO	CAMP. N. 65	TEMPERATURA AMBIENTE	°C
DENOMINAZIONE VINO		DATA	ORA
PILICHO DANIELI		ANNATA	2005
		LUOGO	

FASI DELL'ESAME	GIUDIZIO A PUNTI					COEFFICIENTE CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
	OTTIMO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADENTE		
	4	3	2	1	0		
VISIVO	LIMPIDEZZA	X				X1	3
	COLORE	X				X3	12
OLPATTIVO	FLUIDITÀ od EFFERESCENZA		X			X1	3
	INTENSITÀ			X		X1	2
	PERSISTENZA			X		X3	6
GUSTATIVO	QUALITÀ		X			X3	9
	CORPO		X			X1	3
	EQUILIBRIO		X			X2	6
	INTENSITÀ		X			X2	6
	PERSISTENZA		X			X3	9
CONSID. FINALI	ARMONIA		X			X4	12
	STATO EVOLUTIVO		X			X1	3

PUNTEGGIO TOTALE

74

OSSERVAZIONI

Morbido, delicato, essente e ben strutturato  
 La tipicità, manca di volume ed intensità  
 olfattiva per essere un grande vino.

Imbarante

Mem. Spec. delle Giurie

3  
+ 2

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

ANALISI SENSORIALE DEL VINO  
SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

DEGUSTATORE		TEMPERATURA VINO °C
CATEGORIA VINO	CAMP. N. 76	TEMPERATURA AMBIENTE °C
DENOMINAZIONE VINO		DATA _____ ORA _____
<del>BARB. IMPERIALE FRANCESE</del> IMPERIALE FRANCESE		LUOGO _____

FASI DELL'ESAME	GIUDIZIO A PUNTI					CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
	OTTIMO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADENTE		
	4	3	2	1	0		
VISIVO	LIMPIDEZZA			X		X1	2
	COLORE		X			X3	9
	FLUIDITÀ ed EFFERESCENZA		X			X1	3
OLFATTIVO	INTENSITÀ		X			X1	3
	PERSISTENZA		X			X3	9
	QUALITÀ		X			X3	9
GUSTATIVO	CORPO		X			X1	3
	EQUILIBRIO		X	<del>Medio</del>		X2	6
	INTENSITÀ		<del>Medio</del>	X		X2	4
CONSID. FINALI	PERSISTENZA		X			X3	9
	ARMONIA			X		X4	8
	STATO EVOLUTIVO		X			X1	3
PUNTEGGIO TOTALE							68

OSSERVAZIONI: VINO IMBARANTE, PARTICOLARE, DALLE FORTE  
 NOTE BALSAMICHE E OLIVERATE, CON UNA PROFONDETTA  
 ACIDITÀ, PECCA SOLO IN AROMA.  
 VINO INTERESSANTE, DA RIASAPORARE NEI 15 MIN.

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

ANALISI SENSORIALE DEL VINO  
SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

6/10

DEGUSTATORE		TEMPERATURA VINO	°C
CATEGORIA VINO	CAMP. N. 80	TEMPERATURA AMBIENTE	°C
DENOMINAZIONE VINO		DATA	ORA
D'ARATO VINIZENZO		LUOGO	
	ANNATA 2005		

FASI DELL'ESAME	GIUDIZIO A PUNTI					COEFFICIENTE CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
	OTTIMO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADENTE		
	4	3	2	1	0		
VISIVO	LIMPIDEZZA		X			X1	3
	COLORE	X				X3	12
	FLUIDITÀ od EFFERESCENZA		X			X1	3
OLEATTIVO	INTENSITÀ		X			X1	3
	PERSISTENZA			X		X3	6
	QUALITÀ		X			X3	9
GUSTATIVO	CORPO		X			X1	3
	EQUILIBRIO			X		X2	4
	INTENSITÀ			X		X2	4
	PERSISTENZA			X		X3	6
CONSID. FINALI	ARMONIA			X		X4	8
	STATO EVOLUTIVO			X		X1	4
PUNTEGGIO TOTALE							63

OSSERVAZIONI: VINO ROBUSTO, MANTENEVOLE DI FINENZA SEBBE CARATTERISTICO.

# ANALISI SENSORIALE DEL VINO

## SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

6

DEGUSTATORE <u>ALIASI - TELLE - TORTORELLA</u>	TEMPERATURA VINO _____ °C
CATEGORIA VINO <u>AGLIANICO</u> CAMP. N. <u>32</u>	TEMPERATURA AMBIENTE _____ °C
DENOMINAZIONE VINO _____	DATA <u>8/10/06</u> ORA _____
<u>MILDA PIZZATONA</u>	LUOGO _____

FASI DELL'ESAME		GIUDIZIO A PUNTI					COEFFICIENTE CORRETTIVO	PUNTEGGIO PARZIALE
		OTTIMO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADENTE		
		4	3	2	1	0		
VISIVO	LIMPIDEZZA.....		X				X1	3
	COLORE.....		2				X3	2
	FLUIDITÀ ed EFFERVENENZA.....		X				X1	3
OLFATTIVO	INTENSITÀ.....		2				X1	3
	PERSISTENZA.....			2			X3	6
	QUALITÀ.....				2		X3	3
GUSTATIVO	CORPO.....			2			X1	2
	EQUILIBRIO.....				2		X2	2
	INTENSITÀ.....				X		X2	2
	PERSISTENZA.....				2		X3	3
CONSID. FINALI	ARMONIA.....				X		X4	4
	STATO EVOLUTIVO.....			2			X1	2
PUNTEGGIO TOTALE								12

OSSERVAZIONI: Vino Primitivo, tipico.