

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

MANIFESTAZIONE																																
commissione		campione		annata		designazione del vino						categoria di presentazione																				
n° _____		n° _____		_____		_____						_____																				
data _____		ore _____				DEPREZZAMENTO PER						D.O.P.		I.G.P.	V.S.Q.	V.S.																
esame				ECCELLENTI		OTTIMO		BUONO		SUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		SCADENTE		NEGATIVO		NON CORRISP.		ECCESIVO		CARENZA		SQUILIBRIO		NATURA DEI DIFETTI		D.O.C.G.	D.O.C.	I.G.T.	V.S.Q.	V.S.
VISTA	LIMPIDENZA	6	5	4	3	2	1	0	■	■								biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita <input type="checkbox"/>	osservazioni						_____ _____ _____ _____ _____ _____							
	PERLAGE	DIMENSIONE	6	5	4	3	2	1	0																							
		PERSISTENZA	6	5	4	3	2	1	0																							
	COLORE	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0																							
INTENSITÀ		6	5	4	3	2	1	0																								
OLFATTO	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	■	■																						
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0																								
	FINEZZA	7	6	5	4	3	2	0																								
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	■	■	■																					
GUSTO GUSTO OLFATTO	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	■	■																						
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0																								
	CORPO	7	6	5	4	3	2	0																								
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	■	■	■																					
	PERSISTENZA	7	6	5	4	3	2	0	■	■																						
GIUDIZIO COMPLESSIVO		7	6	5	4	3	2	0																								
TOTALI parziali		decine							TOTALE		□		□		□		□		□		□		□		□		□					
		unità									□		□		□		□		□		□		□		□		□					