



**SCHEMA ANALITICA
DEGUSTAZIONE VINO**

Data : ___ / ___ / _____ Tipologia : _____

Denominazione Vino : _____

Nome Degustatore : _____

Analisi Visiva

Tonalità

1 2 3 4 5

Trasparenza

1 2 3 4 5

Densità/Perlage

1 2 3 4 5

Analisi Olfattiva

Impatto

1 2 3 4 5

Raffinatezza

1 2 3 4 5

Completezza

1 2 3 4 5

Sentori. Cl. 1

1 2 3 4 5

Sentori. Cl. 2

1 2 3 4 5

Sentori. Cl. 3

1 2 3 4 5

1. _____

2. _____

3. _____

Analisi Gustativa

Impatto

1 2 3 4 5

Raffinatezza

1 2 3 4 5

Persistenza

1 2 3 4 5

Retrogusto

1 2 3 4 5

Analisi Organolettica

Dolcezza

1 2 3 4 5

Morbidezza

1 2 3 4 5

Alcol Percepito

1 2 3 4 5

Acidità

1 2 3 4 5

Sapidità

1 2 3 4 5

Tannino

1 2 3 4 5

Struttura

1 2 3 4 5

Rapporto Gusto/Olfatto

1 2 3 4 5

Considerazioni Finali e Valutazioni

Evoluzione

1 2 3 4 5

Stima Invecchiamento

_____ Anni

Punteggio Assegnato

_____ / 30