



TERMINOLOGIA DELLA DEGUSTAZIONE

Analisi Visiva

Tonalità

- 1 Carta / Tenue / Viola
- 2 Verd. / Cer. Scarico / Porpora
- 3 Pagl. / Cer. Pieno / Rubino
- 4 Dorato / Chiaretto / Granato
- 5 Ambrato / Cipolla / Aranciato

Trasparenza

- 1 Velato
- 2 Leggermente Velato
- 3 Limpido
- 4 Cristallino
- 5 Lucente

Densità / Perlage

- 1 Fluido / Scarso
- 2 Poco Consistente / Lieve
- 3 Consistente / Percettibile
- 4 Corposo / Ricco
- 5 Denso / Esagerato

Analisi Olfattiva

Impatto

- 1 Debole
- 2 Lieve
- 3 Percettibile
- 4 Notevole
- 5 Deciso

Raffinatezza

- 1 Grezzo
- 2 Semplice
- 3 Elegante
- 4 Ricco
- 5 Nobile

Completezza

- 1 Incompleto
- 2 Ristretto
- 3 Valido
- 4 Completo
- 5 Ampio

Analisi Gustativa

Impatto

- 1 Debole
- 2 Lieve
- 3 Percettibile
- 4 Notevole
- 5 Deciso

Raffinatezza

- 1 Grezzo
- 2 Semplice
- 3 Elegante
- 4 Ricco
- 5 Nobile

Persistenza

- 1 Breve
- 2 Mediamente Persistente
- 3 Persistente
- 4 Molto Persistente
- 5 Lunghissimo

Retrogusto

- 1 Sgradevole
- 2 Poco gradevole
- 3 Normale
- 4 Gradevole
- 5 Sorprendente

Analisi Organolettica

Dolcezza

- 1 Secco
- 2 Abboccato
- 3 Amabile
- 4 Dolce
- 5 Stucchevole

Morbidezza

- 1 Acquoso
- 2 Pungente
- 3 Mediamente Morbido
- 4 Morbido
- 5 Oleoso

Alcol Percepito

- 1 Impercettibile
- 2 Abbastanza Percettibile
- 3 Percettibile
- 4 Caldo
- 5 Alcolico

Acidità

- 1 Acidulo
- 2 Fresco
- 3 Abbastanza Fresco
- 4 Affievolito
- 5 Stanco

Sapidità

- 1 Insipido
- 2 Abbastanza Sapido
- 3 Sapido
- 4 Decisamente Sapido
- 5 Salato

Tannino

- 1 Impercettibile
- 2 Percettibile
- 3 Mediamente Tannico
- 4 Tannico
- 5 Astringente

Struttura

- 1 Gracile
- 2 Semplice
- 3 Media
- 4 Grande
- 5 Imponente

Rapporto Gusto/Olfatto

- 1 Sbilanciato
- 2 Poco Bilanciato
- 3 Accettabile
- 4 Bilanciato
- 5 Perfetto

Considerazioni Finali

Evoluzione

- 1 Immaturo
- 2 Giovane
- 3 Pronto
- 4 Maturo
- 5 Vecchio