



ESAME VISTA

LIMPIDEZZA

- velato
- limpido
- cristallino
- brillante (per spumantizzati)

CONSISTENZA

- fluido
- consistente
- viscoso

(EFFERVESCENZA)

COLORE

GIALLO

- verdolino
- paglierino
- dorato
- ambrato

ROSA

- tenue
- cerasuolo
- chiaretto

ROSSO

- porpora
- rubino
- granato
- aranciato



ESAME OLFATTO

INTENSITÀ

- aspetto olfattivo verticale

COMPLESSITÀ

- aspetto olfattivo orizzontale

QUALITÀ

DESCRITTORI

PRIMARI

aromi varietali

SECONDARI

aromi di fermentazione

TERZIARI

aromi di invecchiamento

CLASSIFICAZIONE DEGLI AROMI

Primari

- Aromatico

Vitigni aromatici:

- malvasia bianca
- malvasia nera
- moscato bianco
- moscato rosa
- brachetto d'asti
- gewurztraminer

Secondari

- Vinoso
- Floreale
- Fruttato
- Erbaceo
- Fragrante
- Minerale

terziari

- Speziato
- Tostato
- Etereo
- Animale



SENSAZIONI DEL GUSTO

SAPORIFERE

- dolcezza/morbidezza
- acidità/durezza
- Sapidità
- amarezza
- umami

TATTILI

- termica
- pseudocalorica
- astringente
- pungente
- consistente

RETRONASALI

- aroma di bocca o Persistenza Aromatica Intensa



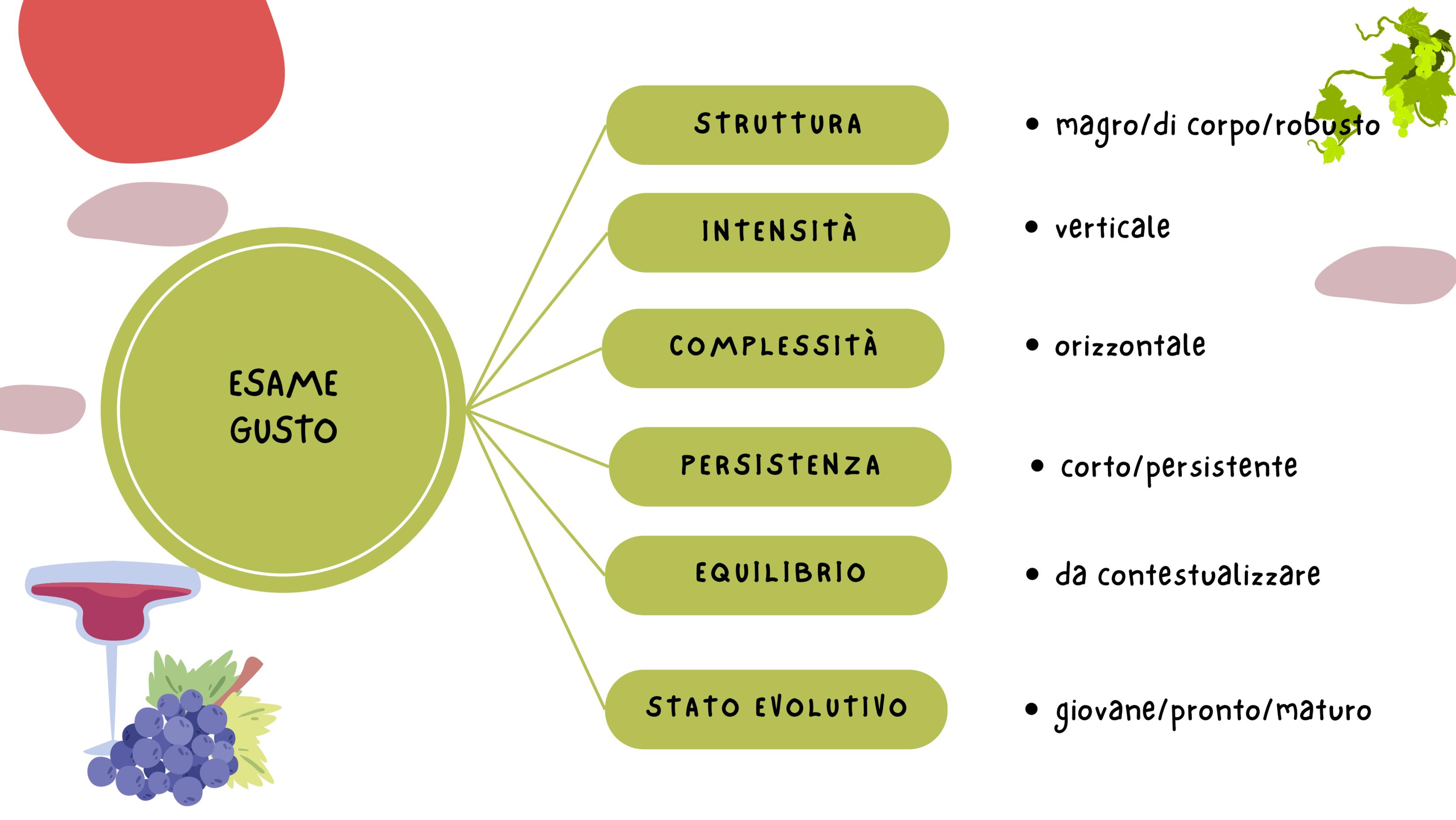
Morbidezze

- zuccheri (residui)
 - alcoli (responsabile effetto pseudocalorico)
 - policalcoli (gradevole sensazione di avvolgenza)
- 

Durezze

- acidità (salivazione indotta)
- tannicità (astringenza e grip)
- sapidità (freschezza e pulizia)





ESAME GUSTO

STRUTTURA

- magro/di corpo/robusto

INTENSITÀ

- verticale

COMPLESSITÀ

- orizzontale

PERSISTENZA

- corto/persistente

EQUILIBRIO

- da contestualizzare

STATO EVOLUTIVO

- giovane/pronto/maturo

EFFERVESCENZA

GRANA

- grossolana
- abbastanza fine
- fine

NUMERO

- scarso
- abbastanza numerose
- numerose

PERSISTENZA

- evanescente
- abbastanza persistente
- persistente

