Note di degustazione

DATA _____

L M M G V S D

LUOGO _____

UMORE

AZIENDA _____
VINO _____
VITIGNO _____
ANNATA _____
ZONA _____

TIPOLOGIA
- ☐ FERMO
- ☐ FRIZZANTE
- ☐ METODO CHARMAT
- ☐ METODO CLASSICO
- ☐ LIQUOROSO/DOLCE
- ☐ ORANGE

CATEGORIA
- ☐ CONVENZIONALE
- ☐ BIOLOGICO
- ☐ BIODINAMICO
- ☐ ALTRO

_____

MATURAZIONE
- ☐ ACCIAIO
- ☐ CEMENTO
- ☐ ANFORA
- ☐ ALTRO: _____
- ☐ LEGNO: _____

ASPETTO

COLORE — GIALLO / ROSATO / ROSSO

TONALITÀ' _____
CONSISTENZA _____
EFFERVESCENZA _____
LIMPIDEZZA _____
NOTE _____

OLFATTO

INTENSITÀ' ○ ○ ○ ○ ○
COMPLESSITÀ' ○ ○ ○ ○ ○

- ☐ fruttato: _____
- ☐ floreale: _____
- ☐ erbaceo: _____
- ☐ speziato: _____
- ☐ altro: _____

STRUTTURA
- ☐ DEBOLE
- ☐ BUONA
- ☐ ROBUSTA
- ☐ PESANTE

EVOLUZIONE
- ☐ GIOVANE
- ☐ PRONTO
- ☐ MATURO

GUSTO

INTENSITÀ' ○ ○ ○ ○ ○
COMPLESSITÀ' ○ ○ ○ ○ ○
LUNGHEZZA ○ ○ ○ ○ ○
MORBIDEZZA ○ ○ ○ ○ ○
ALCOOL ○ ○ ○ ○ ○
TANNINO ○ ○ ○ ○ ○
ACIDITA' ○ ○ ○ ○ ○
SAPIDITA' ○ ○ ○ ○ ○

NOTE PERSONALI

VOTO

COSTO

ABBINAMENTI POSSIBILI

design @lasilvia.com