



FISAR

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
VINO:	Denominazione:			Alcol vol. %:	Temp. °C:
	Classificazione:		Tipologia:		Annata
	Produttore:				
ESAME VISIVO	Limpidezza				
	Trasparenza				
	Colore	Tonalità			
		Intensità			
	Fluidità				
	Effervescenza	Grana del Perlage			
Persistenza del Perlage					
ESAME OLFATTIVO	Intensità				
	Qualità	Franchezza			
		Finezza			
	Natura del profumo				
Complessità					
ESAME GUSTATIVO	Corpo				
	Elementi di Morbidezza			Elementi di Durezza	
	Alcolicità			Acidità	
	Morbidezza			Sapidità	
	Zuccheri			Tannicità	
	Effervescenza				
	Equilibrio				
SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE	Aroma di bocca	Intensità			
		Qualità			
	Natura degli aromi				
Fin di bocca (P.A.I.)					
Stato evolutivo					
Considerazioni finali					