SCHEDA DEGUSTAZIONE SPUMANTI
ANALITICA- DESCRITTIVA-CLASSIFICATIVA

CAMPIONE:..... ; ANNATA VINO BASE:..... ; EPOCA TIRAGE:..... METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:.....;

EPOCA DEGORGEMENT:..... ; TEMPERATURA SPUMANTE: .....°C - ASSAGGIATORE:.....; DATA:.....; ORA:.....

ESAME VISIVO

SPUMA (a)		LIMPIDEZZA (b)		COLORE (c)		PERLAGE DIMENSIONI (d)		PERLAGE PERSISTENZA (e)	
ABBONDANTE E FINE	4	CRISTALLINO.....	7	BIANCO CARTA.....	5	MOLTO FINI.....	4	MOLTO PERSISTENTE.....	7
ABBONDANTE.....	3	BRILLANTE.....	6	PAGLIERINO SCARICO		FINI.....	3,5	PERSISTENTE.....	6
POCO ABBONDANTE	2,5	MOLTO LIMPIDO.....	5,5	CON RIFLESSI VERDOL..	8	ABBASTANZA MEDIE.....	2,5	ABBASTANZA PERSISTENTE..	5,5
INSUFFICENTE.....	2	LIMPIDO.....	5	PAGLIERINO SCARICO.	7	GROSSOLANE.....	1	POCO PERSISTENTE.....	4
SAPONOSA.....	1	POCO LIMPIDO.....	4	GIALLO DORATO...	4			SCARSA PERSISTENZA.....	2
		VELATO.....	2	GIALLO CANARINO.	2			EVANESCENTE.....	0
		TORBIDO.....	0	GIALLO AMBRATO...	0				

Totale Esame Visivo:....

ESAME OLFATTIVO

FRANCHEZZA' (a)		INTENSITA'-PERSISTENZA (b)		FINEZZA-QUALITA' (c)		ARMONIA (d)	
MOLTO FRANCO.....	7	MOLTO PERSISTENTE.....	7	MOLTO FINE.....	7	ARISTOCRATICO.....	7
FRANCO.....	6	PERSISTENTE.....	6	FINE.....	6	ELEGANTE.....	6
ABBAST. FRANCO.....	4	ABBASTANZA PERSISTENTE..	5	ABBASTANZA FINE.....	5	VIVACE.....	4
POCO FRANCO	3	POCO PERSISTENTE.....	3	COMUNE.....	4	COMUNE.....	3
SGRADEVOLE.....	0	SFUGGENTE.....	1	GROSSOLANO.....	3	RUSTICO.....	2
				RUSTICO.....	2	DIFETTOSO.....	0
				SGRADEVOLE.....	0		

Totale Esame Olfattivo:....

ESAME GUSTATIVO

FRANCHEZZA (a)		INTENSITA' (b)		CORPO (c)		ARMONIA (d)		PERSISTENZA DEL GUSTO-OLFATTO (durata) (e)		SENSAZIONE FINALE (retrogusto) (f)	
MOLTO GRADEVOLE.....	7	MOLTO INTENSO..	7	PIENO.....	7	ARMONICO.....	7	LUNGHISSIMA(15-20sec).	7	MOLTO FINE.	7
GRADEVOLE.....	6	INTENSO.....	6	CORPOSO.....	6	EQUILIBRATO.....	6	ABBASTANZA LUNGA...	6	ELEGANTE.....	6
PIACEVOLE.....	5	ABBAST.INTENSO.....	5	MED.CORPOSIT.	5	ABB.EQUILIBR..	5	LUNGA.....	5	PIACEVOLE.....	5
ORDINARIO.....	3	DEBOLE.....	4	LEGGERO.....	4	LEG.DISARM...	3	POCA PERSISTENZA...	4	COMUNE.....	3
GROSSOLANO.....	2	TENUE.....	3	MAGRO.....	2	DISARMONICO....	1	CORTA.....	2	POCO PIACEVOLE	2
SGRADEVOLE.....	0	CORTO.....	2	VUOTO.....	0			CORTISSIMA.(1-2sec)...	0	DIFETTOSO.....	0
		ASSENTE.....	0								

Totale Esame Gustativo:....

Annotazione difetti:.....

PUNTEGGIO TOTALE:..../100

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

SPUMA: si osserva l'abbondanza e le caratteristiche della spuma.

LIMPIDEZZA: si intende la trasparenza a tutti i raggi luminosi che non vengono assorbiti da intorbidamenti del vino spumante.

COLORE: si osserva la variazione cromatica illuminando il vino spumante di luce riflessa, contro uno schermo a fondo bianco.

PERLAGE DIMENSIONI: si osserva la grandezza delle bollicine di anidride carbonica sviluppate.

PERLAGE PERSISTENZA: si osserva la durata e la continuita' (catenelle) delle bollicine.

ESAME OLFATTIVO

FRANCHEZZA: si intende l'assenza di qualsiasi sensazione sgradevole.

INTENSITA': si intende la qualita' di profumo emanata e la sua persistenza nel tempo.

FINEZZA: si intende qualitativamente l'eleganza e la classe delle sfumature odorose-aromatiche del vino spumante.

ARMONIA: si intende la risultante del giusto equilibrio tra tutti i componenti che concorrono alla formazione delle caratteristiche olfattive.

ESAME GUSTATIVO

FRANCHEZZA: si intende la sensazione gustativa di gradevolezza ed assenza di gusti estranei o sgradevoli.

INTENSITA': si intende la quantita' di sensazioni gustative percepite.

CORPO: si intende l'insieme di tutte le componenti che concorrono alla sensazione gustativa di pienezza, robustezza e corpo del vino spumante.

ARMONIA: si intende la risultante del giusto equilibrio fra tutti i componenti (franchezza, intensita', corpo) che concorrono a tale qualita'

PERSISTENZA GUSTO-OLF.: si intende la durata della sensazione gusto-olfattiva in bocca dopo espulsione o deglutizione del vino spumante.

SENSAZIONE FINALE: si intende la qualita' della sensazione percepita dopo aver espulso o deglutito il vino spumante, classificata come sensazione di retrogusto.