



F.I.S.A.R.

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI RISTORATORI

ctn 08.07

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

Luogo:				Data:						
VINO:	Denominazione:						Alcol vol.%	Temp. °C:		
	Classificazione			Altro			Tipologia		Annata	
	D.O.C.G.	D.O.C.	I.G.T.			Bianco	Rosato	Rosso		Spumante
	Produttore:									

ECCELLENTE
 OTTIMO
 BUONO
 SUFFICIENTE
 INSUFFICIENTE
 SCADENTE
 NEGATIVO

VALUTAZIONE VISIVA COLORE	Tonalità	6	5	4	3	2	1	0	
	Intensità	6	5	4	3	2	1	0	
	Limpidezza	6	5	4	3	2	1	0	

Totale parziale

VALUTAZIONE OLFATTIVA	Franchezza	8	7	6	5	4	2	0	
	Intensità	8	7	6	5	4	2	0	
	Finezza	8	7	6	5	4	2	0	
	Complessità	8	7	6	5	4	2	0	

Totale parziale

VALUTAZIONE GUSTATIVA	Franchezza	8	7	6	5	4	2	0	
	Corpo	8	7	6	5	4	2	0	
	Elementi di durezza				Elementi di morbidezza				
	ACIDITÀ		TANNICITÀ		ALCOLICITÀ		MORBIDEZZA		
	Equilibrio	8	7	6	5	4	2	0	
	Persistenza	8	7	6	5	4	2	0	

Totale parziale

Sensazioni finali e Retrofattive	10	9	8	6	4	2	0	
Giudizio Complessivo	8	7	6	5	4	2	0	

Totale parziale

Note

TOTALE /100

scheda di degustazione
 per l'analisi sensoriale dei vini