

SCHEDA DI VALUTAZIONE VINO

Degustatore _____

Campione Vino N. _____

Formato bottiglia

750 cl.

1500 cl.

Fasi Degustazione		eccellente	ottimo	buono	sufficiente	insufficiente	correttivo	punteggio parziale
		5	4	3	2	1		
visivo	Aspetto (limp. e inten.)						X1	/10
	Colore (tonalità)						X1	
olfattivo	Intensità						X1	/30
	Complessità						X2	
	Qualità (finezza/Franchezza)						X3	
Gustativo	Struttura						X1	/45
	Intensità						X1	
	Equilibrio						X2	
	Persistenza						X2	
	Qualità (finezza/Franchezza)						X3	
	Sensazioni Finali e retrolfattive						X3	/15
PUNTEGGIO TOTALE								/100

Eliminato per difetti

Eventuali Note:

Tavolo n.

Firma

Visto dell'organizzazione: