



Scheda Valutazione per vini rossi di Enrico Bimbi

Data:

da utilizzare per confronti nella stessa tipologia di denominazione o di vitigno

Commissione n°/Esaminatore nome

Campione N°/ Vino nome

Vendemmia anno

N°	elementi da analizzare	Classificazione					Riporto
1	concentrazione antocianica	1	2	3	4	5	
2	salute del colore	1	2	3	4	5	
3	intensità olfattiva	1	2	3	4	5	
4	pulizia olfattiva	1	2	3	4	5	
5	ampiezza dei profumi	1	2	3	4	5	
6	armonia olfattiva	1	2	3	4	5	
7	struttura complessiva	1	2	3	4	5	
8	armonia alcolica	1	2	3	4	5	
9	concentrazione tannini	1	2	3	4	5	
10	qualità dei tannini	1	2	3	4	5	
11	armonia tannini con altre componenti	1	2	3	4	5	
12	armonia degli acidi con altre componenti	1	2	3	4	5	
13	mineralità e sapidità	1	2	3	4	5	
14	pulizia retrolfattiva	1	2	3	4	5	
15	ampiezza dei profumi	1	2	3	4	5	
16	equilibrio della retrolfazione	1	2	3	4	5	
17	persistenza (Pai)	1	2	3	4	5	X 2
18	Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	
19	Giudizio soggettivo	1	2	3	4	5	

Annotazioni/osservazioni:

Totale Voto Centesimale

