

SCHEDA: ANALISI \ VALUTAZIONE VINI FRIZZANTI

1			2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		
60\71			72\79		80\89		90\99																
scadente			buono		ottimo		eccellente																
FRIZZANTI											METODO												
											VISTA												
1	2	3	4	5	6	7	8															limpidezza	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9														dimensione	9
											BOLLICINA												
1	2	3	4	5	6	7	8	9														Persistenza \ quantità	9
											COLORE												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													Tonalità	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9														Integrità	9
											OLFATTO												
1	2	3	4	5	6	7	8															intensità	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9														finezza	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9														armonia	9
											GUSTO												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													intensità	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11												freschezza	11
1	2	3	4	5	6	7	8															persistenza e retrogusto	8
escluso			3-posto		2-posto		1-posto																
											podio della qualità												
											TOTALE											100	
note																							