

# ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

20123 MILANO - Viale Monza,9 - Tel. (02) 2846237

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI ANALITICO - DESCRITTIVA

CATEGORIA DEL VINO <u>VENDEMMIA TARDIVA</u>	TEMPERATURA DEL VINO <u>27</u> °C
CAMPIONE _____	TEMPERATURA DEL LOCALE <u>27</u> °C
DENOMINAZIONE DEL VINO <u>FAUCETANA</u>	UMIDITÀ RELATIVA <u>57</u> %
ANNATA <u>2006</u>	DATA <u>6/7/08</u> ORA <u>19.00</u>

ASSAGGIATORE PAOLO PATTI

ESAME VISIVO	COLORE <u>RUBINO TENDENTE AL GRANATA SULL'UNGHIA</u>
	LIMPIDEZZA <u>MOLTO LIMPIDO</u>
	EFFERESCENZA (solo per spumanti) <input checked="" type="checkbox"/>
	ALTRE OSSERVAZIONI <input checked="" type="checkbox"/>
ESAME OLFATTIVO	INTENSITÀ <u>INTENSO</u>
	PERSISTENZA <u>PERSISTENTE</u>
	QUALITÀ <u>MOLTO FINE</u>
	DESCRIZIONE <u>AMPIO : SENTORE DI VIOLA CANDIDA, CILIEGIA E TABACCO</u>
	DIFETTI EVENTUALI <u>NESSUNO</u>
ESAME GUSTATIVO	INTENSITÀ <u>MOLTO INTENSO</u>
	PERSISTENZA <u>PERSISTENTE (PAI = 5/6)</u>
	STRUTTURA GENERALE <u>ABBOCCATO-FRESCO-MOLTO CALDO- DI CORPO - GIUSTAMENTE TANNICO</u>
	ARMONIA <u>ARMONICO</u>
	QUALITÀ <u>MOLTO FINE</u>
	SENSAZIONI FINALI <u>LASCIA UNA SENSAZIONE DI GRANDE ARMONIA</u>
	DIFETTI EVENTUALI <u>NESSUNO</u>
ALTRI GIUDIZI	TIPICITÀ <input checked="" type="checkbox"/>
	STATO EVOLUTIVO <u>PRONTO / GIOVANE</u>
	ACCOSTAMENTI <u>BRASATO DI CERVO ALLE BACCHE DI GINEPRO</u>
OSSERVAZIONI: <u>VINO DI GRANDE ELEGANZA CHE PUÒ ESSERE BEVUTO SUBITO MA CHE POTREBBE MIGLIORARE NEI PROSSIMI DUE ANNI. L'ABBINAMENTO CON I CIBI NON È SEMPLICE MA POTREBBE ESSERE BEVUTO COME VINO DA MEDITAZIONE</u>	
FIRMA 	