WINE PASSION & SKILL

ONAV

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

SCHEDA DI VALUTAZIONE PER L'ASSAGGIO TECNICO SENSORIALE DEI VINI

VINI TRANQUILLI

Manifestazione .....

Nome Assaggiatore .....

Commissione n° ..... Data ..... Ora .....

Campione n° ..... Categoria di presentazione .....

Annata ..... Designazione del vino .....

Vino DOP D.O.C.G.	Vino DOP D.O.C.	Vino IGP • I.G.T.	Vino Bianco	Vino Rosato	Vino Rosso
☐	☐	☐	☐	☐	☐

VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0
	COLORE – TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0
	COLORE – INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0
OLFATTO	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0
	FINEZZA	8	7	6	5	4	2	0
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0
GUSTO	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0
	CORPO	8	7	6	5	4	2	0
GUSTO OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0
	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0
	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0

TOTALE ☐

Interpretazione del punteggio:

da 75/100 a 78/100 vino sufficiente
da 79/100 a 82/100 vino discreto
da 83/100 a 85/100 vino buono
da 86/100 a 89/100 vino ottimo
da 90/100 a 94/100 vino eccellente
da 95/100 e oltre vino eccezionale

Osservazioni - Descrizione:

Commissario/i — Firma/e

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES • SCHEDA AGGIORNATA DA ONAV IL 11/10/2021