

SCHEDA: ANALISI \ VALUTAZIONE VINI SPUMANTI METODO CLASSICO

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