SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO

Associazione Italiana Sommelier

		°C	°C
Degustatore		Temperatura vino	Temperatura ambiente
Albana di Romagna - Secco DOCG			
Categoria vino	Campione n.	Data	Ora
Vinum Templarium			
Denominazione vino		Luogo	
14,5%	2023		
Titolo alcolometrico	Annata		

ESAME VISIVO

Limpidezza	Cristallino
Colore	Ambrato
Consistenza / Effervescenza	Consistente - Luminoso
Osservazioni	

ESAME OLFATTIVO

Intensità	Molto intenso
Descrizione	Fruttato: pesca e albicocca matura, scorza di arancia, esotica (mango, fruit passion)
	Floreale: zagara e acacia
	Vegetale: Fieno, erbe officinali (camomilla, genziana, eucalipto, anice)
	Speziato: pepe bianco
	Pasticceria/Panificazione: Vanilia, crema al limone
Complessità	Ampio
Qualità olfattiva	Ottimo/Eccellente
Osservazioni	

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Dolcezza	Secco	Acidità	Vibrante
Alcolicità	Molto caldo	Tannicità	Moderatamente Tannico
Rotondità	Vellutato	Sapidità	Saporito
Effervescenza			
Intensità	Molto intenso		
Struttura	Robusto		
Equilibrio	Equilibrato		
Persistenza	Molto persistente		
Qualità gusto-olfattiva	Eccellente		
Osservazioni			

CONSID. FINALI

Stato evolutivo	Pronto
Armonia	Armonico
Qualità complessiva	Eccellente
Osservazioni	

Firma .....