

data _____ umidità relativa _____ %
 ambiente _____ °C ore _____
 vino _____ °C



campione n. _____

denominazione del vino _____

COMPRESSIONE N. _____	ASSAGGIATORE _____

annata _____

ELEMENTI DI VALUTAZIONE			GRUPPO					COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PARZIALE
			Eccezionale	Buono	Medio	Mediocre	Soddisfatto		
			4	3	2	1	0		
	ASPETTO	limpidezza						x 2	
		colore						x 2	
	BOCCHETTO	finezza						x 2	
		intensità						x 2	
		franchezza						x 2	
	SAPORE	corpo						x 2	
		armonia						x 2	
		intensità						x 2	
sensazione finale gusto-olfattiva							x 3		
caratteri di tipicità							x 3		
impressioni generali							x 3		
OSSERVAZIONI								PUNTEGGIO TOTALE ►	

FIRMA _____