



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI DI VINO

SCHEDA VALUTAZIONE Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione Commissione

Data Ora

Nome Assaggiatore										Campione N°				VISTA 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10											
Designazione del vino										Annata					OLFATTO 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10										
.....															GUSTO OLFATTO 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
Esame										Deprezzamento X				NATURA DEI DIFETTI			PREVISIONE EVOLUTIVA 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10								
														 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10											
VISTA	LIMPIDENZA	6	5	4	3	2	1	0	■	■		■	Biologica <input type="checkbox"/>	GUSTO OLFATTO 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10											
	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0		■	■	■			Chimico-fisica <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10										
	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0				■				Accidentale <input type="checkbox"/> 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
OLFATTO	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0	■	■		■	Congenita <input type="checkbox"/>	PREVISIONE EVOLUTIVA		 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0		■		■		 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10											
	FINEZZA	8	7	6	5	4	2	0		■		■														
GUSTO	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0	■	■		■ 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10													
	INTENSITÀ	8	7	6	5	4	2	0		■		■	 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10												
	CORPO	8	7	6	5	4	2	0				■														
GUSTO OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0	■	■	■	 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10													
	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0	■	■		■	 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10												
	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0		■	■	 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10													
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0		■	■		 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10												
TOTALI parziali										decine				TOTALE	PREVISIONE EVOLUTIVA											
										unità					10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEGATIVA POSITIVA											