



## AIS - Associazione Italiana Sommelier SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO

Degustatore _____		Temperatura vino <sup>°C</sup> _____	Temperatura ambiente <sup>°C</sup> _____
Categoria vino _____	Campione n. _____	Data _____	Ora _____
Denominazione vino _____		Luogo _____	
Titolo alcolometrico _____	Annata _____	_____	

### ESAME VISIVO

Limpidezza \_\_\_\_\_  
Colore \_\_\_\_\_  
Consistenza/Effervescenza \_\_\_\_\_  
Osservazioni \_\_\_\_\_

### ESAME OLFATTIVO

Intensità \_\_\_\_\_  
Complessità \_\_\_\_\_  
Qualità \_\_\_\_\_  
Descrizione \_\_\_\_\_  
Osservazioni \_\_\_\_\_

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Zuccheri _____	Struttura o corpo	Acidi _____
Alcoli _____		Tannini _____
Polialcoli _____		Sostanze minerali _____
Equilibrio _____		
Intensità _____		
Persistenza _____		
Qualità _____		
Osservazioni _____		

### CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo \_\_\_\_\_  
Armonia \_\_\_\_\_  
Abbinamenti \_\_\_\_\_  
Osservazioni \_\_\_\_\_