

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE CHAMPAGNE



Data di degustazione e/o assaggio:

Elaboratore e/o Cuvée:

Non millesimato/Millesimato:

Altre informazioni (dosaggio, assemblaggio, invecchiamento, ecc.):

GUARDARE

COLORE DEL VINO

BIANCO giallo verde - giallo limone - giallo dorato - oro antico

ROSÉ rosa tenue - rosa salmonato - rosa fragola - rosa lampone

INTENSITÀ pallida - media - sostenuta



Note

SENTIRE

AROMI GIOVANILI

FLOREALI fiori bianchi, fiori secchi, tiglio...

FRUTTATI agrumi, frutti rossi, frutti bianchi...

MINERALI iodio, gesso umido, pietra focaia...

MINERALI menta, germogli di ribes nero, fieno...

AROMI DI MATURITÀ

FRUTTATI composte di frutta, frutta candita...

DI PASTICCERIA brioche, pasticcini, biscotti...

LATTICI caramello, burro, latte...

AROMI DI PIENEZZA

FRUTTATI frutta secca, frutta a guscio...

SPEZIATI panpepato, miele, cannella, pepe, vaniglia...

EMPIREUMATICI cacao, caffè, pane tostato, affumicati...

VEGETALI sottobosco, funghi...



Note

GUSTARE

EFFERESCENZA delicata - tonica - pungente

DOLCEZZA leggera - media - marcata

STRUTTURA setosa - morbida - ferma

VIVACITÀ leggera - media - marcata

CORPO leggero - medio - ampio

AROMI vedi elenco Sentire

PERSISTENZA corta - media - lunga

AROMATICA



Note

CONCLUSIONE

COMPLESSITÀ +
(diversità di aromi)

EQUILIBRIO +
(vivacità, dolcezza, corpo)

VARIE momenti di consumo, abbinamenti cibo e Champagne...



Note

NOTE Quando le voci sono separate da trattini: devi scegliere solo una delle opzioni proposte.

Quando le voci sono separate da virgole: si tratta di termini da usare quando scrivi le tue note di degustazione.

Non devi necessariamente menzionare tutte le voci per tutti i vini di Champagne.

Per saperne di più: champagne-mooc.com