SCHEDE DI DEGUSTAZIONE DELLO CHAMPAGNE

Data di degustazione e/o assaggio: .....
Elaboratore e/o Cuvée: .....
Non millesimato/Millesimato: .....
Altre informazioni (dosaggio, assemblaggio, invecchiamento, ecc.): .....
.....

GUARDARE

Note .....

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

SENTIRE

Note .....

INTENSITÀ	leggera - media - pronunciata

AROMI GIOVANILI / PRIMARI

FLOREALI	fiori bianchi, fiori secchi, tiglio...
FRUTTATI	agrumi, frutti rossi, frutti bianchi...
MINERALI	iodio, gesso umido, pietra focaia...
VEGETALI	menta, germogli di ribes nero, erba...

AROMI DI MATURITÀ / SECONDARI

FRUTTATI	composte di frutta, frutta candita...
DI PASTICCERIA	brioche, pasticcini, biscotti...
LATTICI	caramello, burro, latte...

AROMI DI PIENEZZA / TERZIARI

FRUTTATI	frutta secca, frutta a guscio...
SPEZIATI	panpepato, miele, cannella, pepe, vaniglia...
EMPIREUMATICI	cacao, caffè, pane tostato, affumicati...
VEGETALI	sottobosco, funghi...

GUSTARE

Note .....

EFFERVESCENZA	delicata - tonica - pungente
DOLCEZZA	leggera - media - marcata
VIVACITÀ	leggera - media - marcata
CORPO	leggero - medio - ampio
SAPORI	*vedi elenco "SENTIRE"*
PERSISTENZA AROMATICA	corta - media - lunga

CONCLUSIONE

Note .....

COMPLESSITÀ *(diversità di aromi)*	1 *(Semplice)*	2	3	4	5	6 *(Complesso)*
COMMENTI ALLE PRESENTAZIONI	.....					
ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI	.....					

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.*

Ulteriori informazioni : **champagne.education**

©Comité Champagne 2025 - È vietata la riproduzione totale o parziale del presente documento senza previa autorizzazione scritta del Comité Champagne.