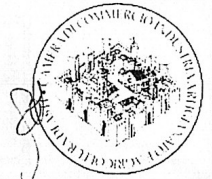


SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

VINI TRANQUILLI

**38° CONCORSO ENOLOGICO
NAZIONALE
VINI A D.O.C. E A D.O.C.G
"PREMIO DOUJA D'OR 2010"**



commissione I.A	campione 856	annata 2009	degustazione del vino GRECO DI TUFO DOCG 2009		(AV)	colore BIANCO	categoria di presentazione													
data 2010	ore	<table border="1"> <tr> <td>ECCELLENTI</td> <td>OTTIMO</td> <td>BUONO</td> <td>SUFFICIENTE</td> <td>INSUFFICIENTE</td> <td>SCADENTE</td> <td>NEGATIVO</td> <td>NON CORRID.</td> <td>ECESSIVO</td> <td>CARENZA</td> <td>SOULIBRIO</td> </tr> </table>					ECCELLENTI	OTTIMO	BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SCADENTE	NEGATIVO	NON CORRID.	ECESSIVO	CARENZA	SOULIBRIO	V.Q.P.R.D. D.O.C.G <input type="checkbox"/> D.O.C <input type="checkbox"/>	VINO DA TAVOLA CON INDICAZIONE GEOGRAFICA <input type="checkbox"/>	VINO DA TAVOLA <input type="checkbox"/>
ECCELLENTI	OTTIMO						BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SCADENTE	NEGATIVO	NON CORRID.	ECESSIVO	CARENZA	SOULIBRIO					
Esame		Natura dei difetti					osservazioni													
VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	biologica <input type="checkbox"/> chimico-fisica <input type="checkbox"/> accidentale <input type="checkbox"/> congenita <input type="checkbox"/>	ASSAGGIATE DUE BOTTIGLIE							
	COLORE	TONALITA'	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					
		INTENSITA'	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>					
OLFATTO	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	INTENSITA'	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	FINEZZA	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
GUSTO GUSTO OLFATTO	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	FRANCHEZZA	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	INTENSITA'	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	CORPO	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	ARMONIA	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
GUSTO OLFATTO	PERSISTENZA	8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
	RETROGUSTO	6	5	4	3	2	1	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
GIUDIZIO COMPLESSIVO		8	7	6	5	4	2	0	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>									
TOTALI parziali		Decine							TOTALE			78 ✓								
		Unità																		

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES