

Nome e Cognome: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Assegnare il punteggio per ciascun carattere utilizzando la scala di intensità predisposta

CARATTERI		ECCELLENTE	OTTIMO	BUONO	SUFFICIENTE	MEDIOCRE
VISIVI	Viscosità	20	17	15	12	9
	Colore	20	17	15	12	9
	Limpidezza	20	17	15	12	9
OLFATTIVI	Finezza	25	22	20	18	16
	Franchezza	25	22	20	17	14
	Acetico	25	22	20	17	14
GUSTATIVI	Pienezza	40	34	30	27	24
	Intenistà affinamento	45	40	35	32	29
	Acidità	50	43	40	38	31
	Armonia	50	44	40	38	31
	Persistenza gusto-olfattiva	25	22	20	17	14

Campione	
n° _____	
Punteggi	Tot. Parziali
punteggio finale*	

Totale scala	MAX 345	300	270	240	MIN 200
--------------	---------	-----	-----	-----	---------

\*Motivare un eventuale giudizio di NON IDONEITA' (per punteggio < di 240 punti)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IDONEO	
NON IDONEO	

**NOTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Firma assaggiatore \_\_\_\_\_