



Scheda Degustazione Vino

by Massimo Moretti

<https://www.massimomoretti.it>



Autore: Massimo Moretti

Email: 517maximo@gmail.com

Prima Versione: 2026

Copyright ® 2026 Massimo Moretti U.R.L. <https://www.massimomoretti.it>

Nessuna parte del File può essere riprodotta con sistemi elettronici, meccanici od altro, senza l'autorizzazione scritta da parte dell'Autore



SEZIONE: ESAME VISIVO	CARATTERISTICHE / NOTE	OSSERVAZIONI / VALUTAZIONE
Colore	giallo verdolino, paglierino, dorato, ambrato; rosa tenue, cerasuolo, chiaretto; rosso porpora, rubino, granato, aranciato	
Limpidezza	limpido, cristallino, brillante, velato	
Consistenza e fluidità	poco consistente, consistente, viscoso, fluido	
Lacrime e archetti	fitti/lenti (+etanolo -glicerolo), ampi/rapidi (+glicerolo -etanolo)	
Bollicine (solo spumanti/frizzanti)	grana (grossolane/fini), numero (scarso/abbastanza/numeroso), persistenza (evanescente/abbastanza/persistente)	
SEZIONE: ESAME OLFATTIVO	CARATTERISTICHE / NOTE	OSSERVAZIONI / VALUTAZIONE
Intensità	carente, poco intenso, abbastanza intenso, intenso, molto intenso	
Aromi primari	aromatico/balsamico, vinoso, floreale, fruttato, frutta secca/confettura	
Aromi secondari	erbaceo/vegetale, speziato, eterico	
Aromi terziari	tostato/empireumatico, animale, legnoso, minerale, chimico	
Qualità olfattiva	poco fine, abbastanza fine, fine, eccellente	
SEZIONE: ESAME GUSTATIVO	CARATTERISTICHE / NOTE	OSSERVAZIONI / VALUTAZIONE
Morbidezza/durezza	spigoloso, poco morbido, abbastanza morbido, morbido, pastoso	
Zuccheri	secco, abbozzato, amabile, dolce, stucchevole	
Acidità	poco fresco, abbastanza fresco, fresco, acidulo	
Alcol/pseudocalore	leggero, poco caldo, abbastanza caldo, caldo, alcolico	
Tannini/polifenoli	molle, poco tannico, abbastanza tannico, tannico, astringente	
Polialcoli/morbidezza percepita		
Sali minerali/sapidità	scipito, poco sapido, abbastanza sapido, sapido, salato	
Corpo	magro, debole, robusto, pesante	



SEZIONE: ESAME VISIVO	CARATTERISTICHE / NOTE	OSSERVAZIONI / VALUTAZIONE
Equilibrio acidità/morbidezza	poco equilibrato, abbastanza equilibrato, equilibrato	
Intensità gustativa	carente, poco intenso, abbastanza intenso, intenso, molto intenso	
Persistenza gustativa	corto, poco persistente, abbastanza persistente, persistente, molto persistente	
Qualità gustativa	comune, poco fine, abbastanza fine, fine, eccellente	
SEZIONE: CONSIDERAZIONI FINALI	CARATTERISTICHE / NOTE	OSSERVAZIONI / VALUTAZIONE
Armonia generale	poco armonico, giovane, abbastanza armonico, pronto, maturo, armonico, vecchio	
Stato evolutivo / Note finali	tonalità, sensazioni gusto-olfattive, potenziale di maturazione/affinamento	