



TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Si arriva ora al Vino e alla compilazione della Scheda delle Sensazioni del Vino. In questo caso nettamente avvantaggiati, in quanto già abituati a degustarlo e a riconoscerne ogni singola componente. Prima di arrivare alla Scheda di Abbinamento si dovrà effettuare la descrizione del vino seguendo il nostro solito iter e compilando la Scheda di Analisi Sensoriale del Vino riportata di seguito.

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEL VINO®

TIPOLOGIA			
NOME DEL VINO		ANNATA	
AZIENDA			
UVE			
GRADAZIONE	TEMPERATURA	PREZZO	CAMPIONE NUMERO

ANALISI VISIVA	COLORE / DENSITÀ CROMATICA
	LIMPIDEZZA
	CONSISTENZA
	EFFERESCENZA

ANALISI OLFATTIVA	INTENSITÀ
	COMPLESSITÀ
	QUALITÀ
	DOMINANTE OLFATTIVA
	DESCRIZIONE

ANALISI GUSTO-OLFATTIVA	ZUCCHERI	CORPO DEL VINO	ACIDI	
	ALCOLI		TANNINO (QUANTITÀ)	
	POLIALCOLI	EQUILIBRIO	TANNINO (QUALITÀ)	
			SOSTANZE MINERALI	
	SVILUPPO GUSTATIVO			
	INTENSITÀ			
PERSISTENZA				
QUALITÀ				

CONCLUSIONI	STATO EVOLUTIVO
	ARMONIA
	TIPICITÀ
	ABBINAMENTI