

# ANALISI SENSORIALE DELL'UVA

nome  
degustatore \_\_\_\_\_

AZIENDA \_\_\_\_\_

VITIGNO \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

VIGNETO \_\_\_\_\_

## ESAME VISIVO E TATTILE

1. COLORE DEGLI ACINI		2. PLASTICITA' DEGLI ACINI		3. FACILITA' DI DISTACCO DEL PEDICELLO	
UVA ROSSA	UVA BIANCA	acini duri ed elastici (che scoppiano applicando una pressione elevata con le dita)		acino che aderisce fortemente al pedicello	
rosa o rosso pallido	verde invaiato	1	1	1	1
rosso	giallo pallido	2	2	2	2
rosso scuro	giallo paglia	3	3	3	3
nero/blu	giallo dorato	4	4	4	4

## ESAME GUSTATIVO

4. SEPARAZIONE DELLA POLPA DALLA BUCCIA		SUCCO E POLPA							
5. SENSAZIONE DI DOLCE		6. ACIDITA'	7. AROMI DOMINANTI	8. INTENSITA' DEGLI AROMI					
polpa molto aderente	1	poco dolce	1	molto acida	1	erbaceo	1	poco intenso	1
polpa mediamente aderente	2	mediamente dolce	2	mediamente acida	2	neutro	2	mediamente intenso	2
polpa aderente	3	dolce	3	poco acida	3	fruttato	3	intenso	3
polpa che si stacca facilmente	4	molto dolce	4	assenza di acidità	4	marmellata	4	molto intenso	4

## BUCCE

9. FRAGILITA' DELLA BUCCIA	10. INTENSITA' TANNICA	11. ACIDITA' DEI TANNINI	12. ASTRINGENZA DEI TANNINI				
bucce molto dure e difficili da masticare	1	la lingua tende ad aderire fortemente al palato	1	forte sensazione acida	1	forte resistenza meccanica	1
bucce dure	2	la lingua tende ad aderire mediamente al palato	2	media sensazione acida	2	media resistenza meccanica	2
bucce poco dure	3	la lingua tende ad aderire al palato	3	leggera sensazione acida	3	leggera resistenza meccanica	3
bucce tenere e facili da masticare	4	la lingua scorre facilmente sul palato	4	nessuna sensazione acida	4	il labbro scorre facilmente	4

13. SECCHENZA DEI TANNINI	14. AROMI DOMINANTI	15. INTENSITA' DEGLI AROMI			
sensazione di forte secchezza	1	erbaceo	1	poco intenso	1
sensazione di secchezza	2	neutro	2	mediamente intenso	2
nessuna sensazione di secchezza	3	fruttato	3	intenso	3
sensazione di viscosità	4	marmellata	4	molto intenso	4

## VINACCIOLI

16. COLORE VINACCIOLI	17. DUREZZA DEI VINACCIOLI	18. AROMI DEI VINACCIOLI	19. INTENSITA' TANNICA	20. ASTRINGENZA DEI TANNINI					
ancora verdi	1	ancora molli	1	erbaceo	1	forte aderenza alle mucose	1	forte resistenza meccanica	1
tra il verde e il marrone	2	poco molli	2	neutro	2	media aderenza alle mucose	2	media resistenza meccanica	2
marrone	3	duri	3	tostato	3	lieve aderenza alle mucose	3	leggera resistenza meccanica	3
marrone molto scuro	4	completamente lignificati	4	torrefatto	4	la lingua scorre facilmente	4	il labbro scorre facilmente	4

totale punteggio: