

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				
rosa o rosso pallido	verde invaiato	1	acini duri ed elastici (che scoppiano applicando una pressione elevata con le dita)	1	acino che aderisce fortemente al pedicello
rosso	giallo pallido	2	acini di media durezza	2	acino che aderisce bene
rosso scuro	giallo paglia	3	acini quasi molli	3	acino che aderisce mediamente
nero/blu	giallo dorato	4	acini molli (si rompono con una leggera pressione delle dita)	4	acino che si stacca facilmente

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
bucce dure	2 la lingua tende ad aderire mediamente al palato	2 media sensazione acida	2 media resistenza meccanica
bucce poco dure	3 la lingua tende ad aderire al palato	3 leggera sensazione acida	3 leggera resistenza meccanica
bucce tenere e facili da masticare	4 la lingua scorre facilmente sul palato	4 nessuna sensazione acida	4 il labbro scorre facilmente

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

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
tra il verde e il marrone	2 poco molli	2 neutro	2 media aderenza alle mucose	2 media resistenza meccanica
marrone	3 duri	3 tostato	3 lieve aderenza alle mucose	3 leggera resistenza meccanica
marrone molto scuro	4 completamente lignificati	4 torrefatto	4 la lingua scorre facilmente	4 il labbro scorre facilmente

totale punteggio: