

Scheda descrittiva per la valutazione della Prescinseua

Riccardo Collu 2010 ®.

<i>Data</i> .../.../.....	<i>Luogo/Commissione/Manifestazione</i>	<i>Campione N°</i>	<i>Assaggiatore</i>
Aspetto visivo	<i>Colore</i>		
	<i>Tonalità</i>		
	<i>Aspetto - consistenza</i>		
	<i>Note aggiuntive</i>		
Sensazioni organolettiche	Esame Olfattivo	<i>Intensità</i>	
		<i>Persistenza</i>	
		<i>Descrizione sentori</i>	
	Esame Gustativo	<i>Intensità</i>	
		<i>Persistenza</i>	
		<i>Descrizione sentori</i>	
		<i>Aromi</i>	
	Struttura gustativa	<i>Creiosità Densità</i>	
		<i>Granulosità</i>	
		<i>Adesività Solubilità</i>	
Sensazioni finali	<i>Equilibrio generale</i>		
	<i>Note descrittive aggiuntive</i>		
Note ed Osservazioni <i>(consigli di abbinamento)</i>			
<i>Descrittori da usare nella scheda di valutazione. Segnare le sensazioni nella casella corrispondente. In blu i parametri ideali</i>			
<i>Aspetto visivo</i>	<i>Colore: Bianco ghiaccio, Bianco neve, bianco perla, avorio</i> <i>Tonalità: tenue, abbastanza intenso, intenso</i> <i>Aspetto – Consistenza: diluita, pastosa, solida</i>	<i>Esame Olfattivo e gustativo</i>	<i>Intensità: poco intenso, abbastanza intenso, intenso</i> <i>Persistenza: poco persistente, abbastanza persistente, persistente</i>
<i>struttura</i>	<i>Creiosità – Densità: liquida, cremosa, compatta</i> <i>Granulosità: Sabbiosa, granulosa, grossolana</i> <i>Adesività: diluibile, solubile, abbastanza adesiva, adesiva</i>	<i>Equilibrio generale</i>	<i>Poco equilibrata, abbastanza equilibrata, equilibrata.</i>