



ASSOCIATION SUISSE
DES SOMMELIERS PROFESSIONNELLES

SCHEDA UFFICIALE DI VALUTAZIONE

Metodo di Analisi in Centesimi (100/100)

1. ANAGRAFICA DEL CAMPIONE

CAMPIONE		DATA DI ASSAGGIO	ASSAGGIATORE	
REGIONE	CANTINA	VITIGNO	CLASSIFICA	INVECCHIAMENTO
	SALVA		ANNO	
			GRADAZIONE	
			ZUCCHERI	

2. ANALISI SENSORIALE E PUNTEGGI

Fase di Analisi	Criterio / Parametro	MAX	Punteggio	Note
Occhio (<i>visivo</i>)	1. Limpidezza, colore e sfumatura	15		
Naso (<i>olfattivo</i>)	2. Pulizia (assenza di difetti), intensità e finezza aromatica	30		
Bocca (<i>gustativo</i>)	3. Attacco, equilibrio (acidità/alcol/tannini), persistenza aromatica intensa (PAI):	45		
Giudizio globale	4. Tipicità del terroir/vitigno, armonia e potenziale di affinamento	10		
TOTALE				Scala dei Giudizi ASSP / ASI: 93 – 100: Oro / Vino eccezionale di livello mondiale 86 – 92: Argento / Vino di eccellente qualità e grande finezza 80 – 85: Bronzo / Vino di buona qualità, molto ben fatto Meno di 80: Vino quotidiano o con piccoli squilibri

3. NOTE CONCLUSIVE E GIUDIZIO COMPLESSIVO