

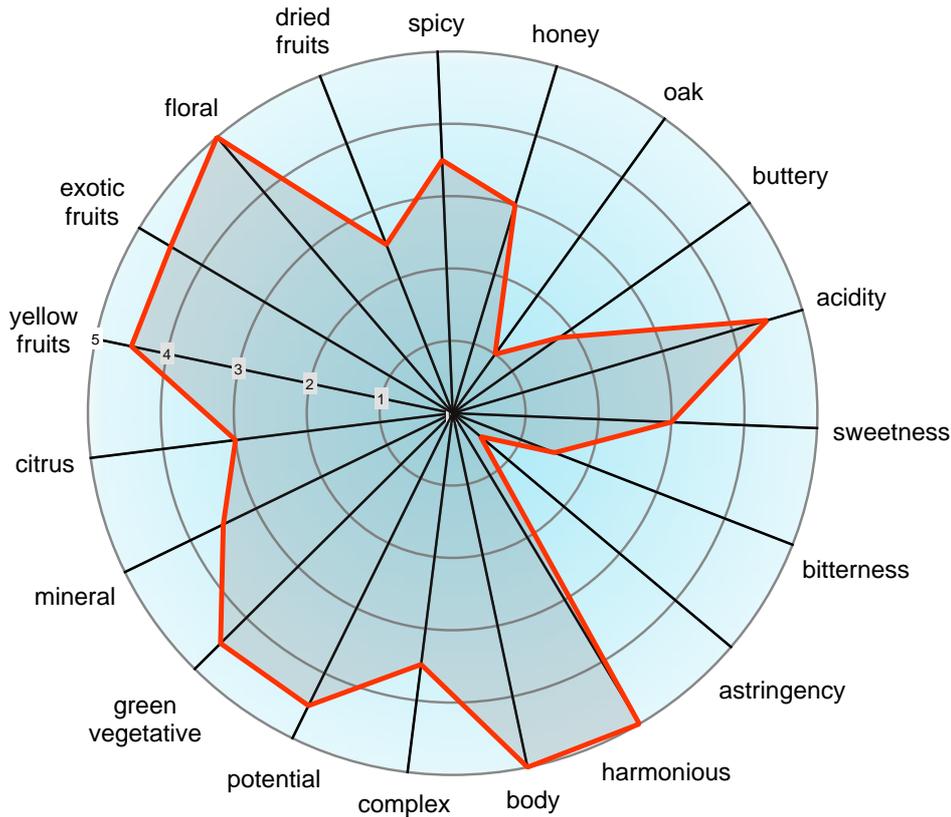
**Gran Premio Internazionale MUNDUS VINI 2012**

**86**

Sample 389124:

**LISON DOCG CLASSICO**

**Points/Punkte**  
Keine Medaille/no medal



**Odour**

green / vegetative	4,5
mineral	3,5
citrus	3,0
yellow fruits	4,5
exotic fruits	4,5
floral	5,0

**Taste**

dried fruits	2,5
spicy	3,5
honey	3,0
oak	1,0
buttery	1,8

**Overall impression**

acidity	4,5
sweetness	3,0
bitterness	1,5
astringency	0,5
harmonious	5,0
body	5,0
complex	3,5
potential	4,5

max = 10

sulfur defect	0%
cork taint	0%
mouldy	0%
ethyl acetate	0%
microbial	0%

buttery	0%
oxydized	0%
atypical aging	0%
petrol flavour	0%

Kategorie/Category:

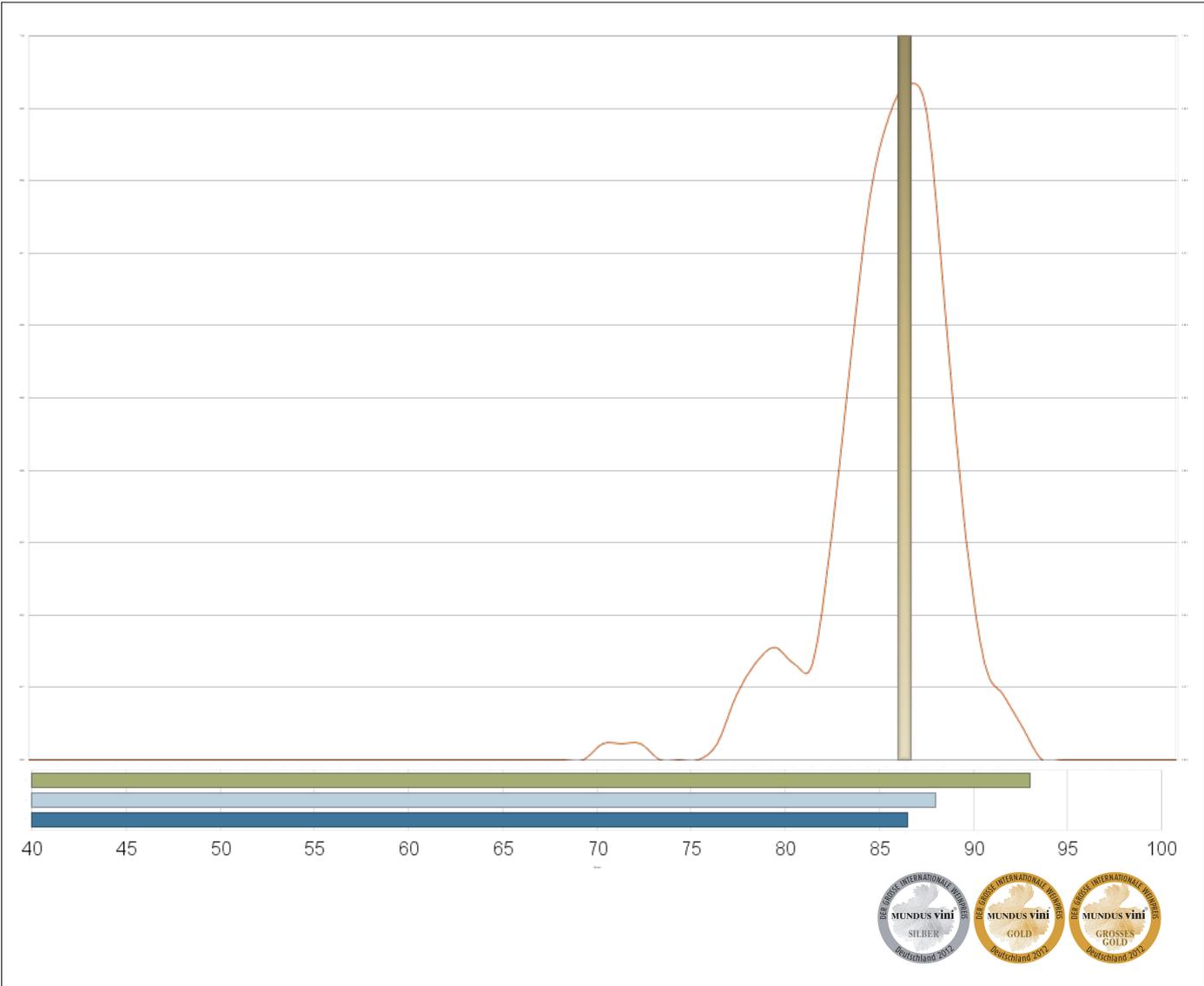
Neustadt, 10.09.2012

**4.1.1: Weissweine aus Bukettsorten bis 4 g/l Restzucker**

Probe/Sample 389124

**LISON DOCG CLASSICO**

145 Proben/Samples



Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUSvini

Degustazione:

Lo schema valutativo per la degustazione corrisponde allo schema dell'Union Internationale des Œnologues (UIOE) e dell'Organizzazione Internazionale de la Vigna e del Vino (OIV) messo a punto per degustazioni internazionali. È uno schema matematico che prevede un numero di punti ponderato per ognuna delle seguenti categorie: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, armonia e aspetto generale. Nella situazione ideale, un vino può raggiungere una somma totale di 100 punti. Ogni vino verrà degustato e valutato da una commissione composta da 5-7 giudici. Come stabilito dal regolamento dell'OIV, può essere premiato al massimo un terzo dei prodotti pervenuti.

Per darvi un'idea del lavoro dei nostri degustatori, Le inviamo un modello della scheda di degustazione utilizzata per la valutazione in occasione del Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUSvini.

Il Suo prodotto otterrà una votazione totale sulla base delle singole valutazioni della giuria nelle categorie esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, armonia e aspetto generale.

10278		eccellente Excellent				insoddisfacente Insufficient					
APPARENZA VISUAL	limpidezza Limpidity	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (1)					
	sfumatura di colore Colour (aspect)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
ODORE NOSE	Sapore odore Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)					
	intensità Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
	qualità Quality	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)					
GUSTO TASTE	Sapore odore Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)					
	intensità Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)					
	retrogusto Persistence	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)					
	qualità Quality	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)					
impressione generale Overall Judgement		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)					
		(100)	(87)	(74)	(59)	(40)					
perorazione per il premio Pladoyer for award		<input type="checkbox"/> Gran Oro Grand Gold	<input type="checkbox"/> Oro Gold	<input type="checkbox"/> Argento Silver	<input type="checkbox"/> Senza None						
nota		firma del partecipante		firma del presidente							

naso		0 3 6 9				0 3 6 9			
verde / vegetale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	frutta secca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
minerale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	speziato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
agrumi / limone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	miele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frutta gialla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	rovere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frutta esotica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	burro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
floreale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gusto									
acidità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	amaro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dolcezza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	astringente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
impressione generale									
equilibrio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	complessità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
corpo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	potenziale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		si no		si no		si no			
difetti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
riduzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	acetato d'etile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ossidato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
manicotto / tappo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	microbiologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	invecchiamento atipico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
straccio bagnato / muffa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lattico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
seconda bottiglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

© MUNDUS VINI GmbH 2012

Ergebnisse / Results:  
**LISON DOCG CLASSICO**

