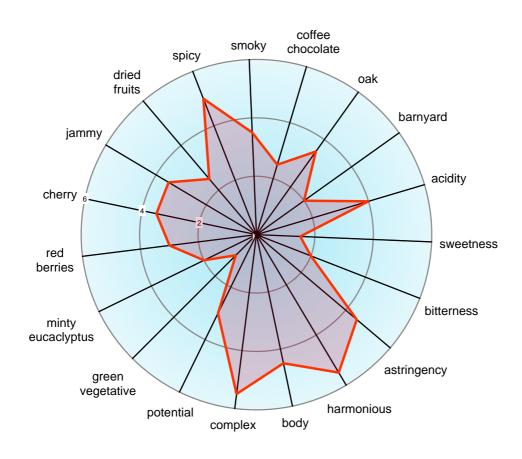


Gran Premio Internazionale MUNDUS VINI 2012

Sample 389126:

COLMELLO ROSSO

86
Points/Punkte
Keine Medaille/no medal



| <u>Odour</u> | | | | <u>Taste</u> | | Overall impre | ssion | |
|--------------------|-----|--------------------|------|--------------|-----|---------------|----------|--|
| green / vegetative | 1,0 | spicy | 5,0 | acidity | 4,0 | harmonious | 5,5 | |
| minty / | 2,0 | smoky | 3,5 | sweetness | 1,5 | body | 4,5 | |
| red berries | 3,0 | coffee / chocolate | 2,5 | bitterness | 2,0 | complex | 5,5 | |
| cherry | 3,5 | oak | 3,5 | astringency | 4,5 | potential | 3,0 | |
| jammy | 3,5 | barnyard | 2,0 | | | | | |
| dried fruits | 2,5 | | | | | | max = 10 | |
| | | | | | | | | |
| sulfur defect | 0% | Brettanomyces | | 0% | | | | |
| cork taint | 0% | oxydized | | 0% | | | | |
| earthy | 0% | | brow | n color | 0% | | | |
| ehtyl acetate | 0% | | mous | mousy 0 | | % | | |
| microbial | 0% | | | | | | | |

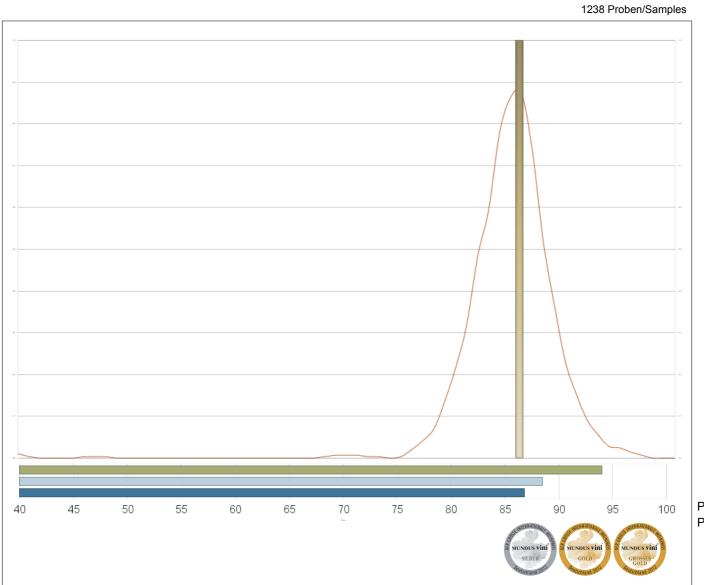


Kategorie/Category: Neustadt, 10.09.2012

3.1.2: Rotweine 4,1 bis 12 g/l Restzucker

Probe/Sample 389126

COLMELLO ROSSO



Points / Punkte



Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUSvini

Degustazione:

Lo schema valutativo per la degustazione corrisponde allo schema dell'Union Internationale des Œnologues (UIOE) e dell'Organizazzione 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.

| parte | an Premio Inte ecipante goria: Vino tranquil | | Jury Flight an | nata Sample 10 10278 | | 1 38195 | | , ₁ | 3318 | | MUN DER GROSSE I | | | REIS | + |
|---------|--|-------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------|---|-------------------|----------|------------------|---------------------|--------|-------|------|----|
| | 0278 | eccellente Excellent | | | | insoddisfacente Insufficient | naso | 0 | 3 | 6 9 | | 0 | 3 | 6 | 9 |
| | | (5) | (5) | (5) | (5) | (1) | verde / vegetale | | | | frutta secca | | | | |
| ARENZ | limpidezza Limpidity 5 sfumatura di colore Colour (aspect) | (10) | (8) | (6) | (4) | (2) | minerale | | | | speziato | | | | |
| APF | Colour (aspect) | | | | | | agrume / limone | | | | miele | | | | |
| | Sapore odore | (6) | (5) | (4) | (3) | (2) | frutta gialla | | | | rovere | | | | |
| ODORE | Genuiness intensità Intensity | (8) | (7) | (6) | (4) | (2) | frutta esotica | | | | burro | | | | |
| | qualità Quality | (16) | (14) | (12) | (10) | (8) | floreale | | | | | | | | |
| | Sapore odore | (6) | (5) | | (3) | (2) | gusto | | | | | | | | |
| | Genuiness | | | (4) | | | acidità | | | | amaro | | | | |
| 0,4 | intensità Intensity | (8) | (7) | (6) | (4) | (2) | dolcezza | | | | astringente | | | | |
| GUST | retrogusto Persistence | (8) | (7) | (6) | (5) | (4) | impressione | genera | ıle | | | | | | |
| | qualità Quality | (22) | [] (19) | [(16) | (13) | (10) | equilibrio | | | | complessità | | | | |
| | | | | | | | corpo | | | | potenziale | | | | |
| | oressione generale | (11) | (10) | (9) | (8) | (7) | - | sì | no | | sì no | | 1 | sì | no |
| | - | (100) | (87) | (74) | (59) | (40) | difetti | | | | | | | | |
| 1 ^ | perorazione per il premio ladoyer for award | Grand Grand | | Oro Gold | Argento Silver | Senza None | riduzione | | | acetato d'etile | | oss | idato | | |
| nota | | | | | manicotto / tappo | | | microbiologico | | invecchiam at | nento | | | | |
| | | | firma de partecipar | firma | del presidente | straccio bagnato / muffa | | | lattico | | u. | | | | |
| <u></u> | | | 380775 still | weinweiss it 06 | 5.09.2012 11:30:03 | seconda | | | | © MUNDUS | VINI Gm | bH 201 | 2 | _ | |



Ergebnisse / Results: COLMELLO ROSSO

