

ANALISI SENSORIALE DEL VINO
Scheda Analitico-Descrittiva

ALAEI

Nome Vino

2016 **12,5% Vol.** **Bianco**
Annata Titolo alcolom. Tipologia

Senatore Vini

Produttore

Panel Assovini Sommelier **Sede Assovini.it**
Degustatore Luogo

Cirò DOP

Denominazione di Origine Vino

Greco Bianco 100%
Vitigni

Cirò Marina /Calabria

Terroir/Regione

13/04/2017 **15:10** **9,5°C.** **26,1°C.**
Data Ora Temp. Vino Temp. Ambiente

ESAME VISIVO

Limpidezza	Limpido
Colore	Giallo Paglierino
Consistenza	Abb. Consistente
Effervescenza	=

ESAME OLFATTIVO

Intensità	Intenso
Complessità	Abb. Complesso
Qualità	Fine
Descrizione	Floreale, Fruttato, Erbaceo, Vegetale

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Morbidezza
Durezza

Zuccheri	Secco
Alcoli	Abb. Caldo
Polialcoli	Abb. Morbido
Acidi	Fresco
Tannini	=
Sostanze minerali	Abb. Sapido
Struttura/Corpo	Di corpo
Equilibrio	Abb. Equilibrato
Intensità	Intenso
Persistenza	Abb. Persistente
Qualità	Fine

ESITO

Stato evolutivo	Pronto
Armonia	Abb. Armonico
Punteggio	86 /100

RECENSIONE

Il calice presenta un vino limpido, dal colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdoline e buona consistenza. Al naso è intenso, libera una bella scia profumata di fiori di campo, zagara e fruttato di mela, pesca bianca, lieve sentore agrumato di cedro e una piacevole nota erbacea. Il gusto è secco, con calore e morbidezza abbastanza in equilibrio con freschezza e gradevole sapidità. Finale abbastanza lungo con piacevole ritorno leggermente amarognolo.

Piatto tipico consigliato	Insalata di pesce castagna
---------------------------	-----------------------------------