

DE GUSTAZIONE

Luchini Giacomo

Degustazione

o esame organolettico cioè esame fatto a mezzo della vista, olfatto e gusto per mettere in evidenza pregi ed i difetti del vino.

Viene aiutata dall'analisi chimica e dalla osservazione microscopica.

Per tenere gli organi di senso in stato sempre di sensibilità è bene non fumare, non bere liquori concentrati, non prendere bevande eccitanti, non degustare col raffreddore, mal di gola ecc.

Una buona degustazione si fa a digiuno (al mattino in generale) ed in locale inodore, illuminato e sufficientemente riscaldato.

Si nota che l'olfatto si stanca subito, ma subito anche riprende, per cui si deve avvicinare il bicchiere al naso e poi allontanarlo subito.

Il palato invece prima di riprendere, impiega del tempo per cui la bocca si aringa con mollica di pane comune, o la si lava con acqua semplice ed ossigenata. È utile poi procedere con ordine nel degustare i vini, mettendo prima i

Per dare il giudizio definitivo è bene sapere a quale categoria appartiene il vino. All' uopo è stata fatta la seguente

Classificazione dei vini.

Vini da taglio	{ bianchi	
	{ rossi	{ prop. detti da $\frac{1}{2}$ taglio
" da pasto	{ bianchi	{ fini
	{ rosati	{ comuni
	{ rossi	
" di lusso	{ spumanti	
	{ senza spuma	{ aromatici aromatizzati liquorosi, santi ecc.

Vini da taglio

Per la loro composizione non si consumano direttamente ma si mescolano (tagliano) con altri vini. Sono ricchi in tutto meno acidità.

I vini da $\frac{1}{2}$ taglio sono ricchi in acidità e colore

Vini da pasto

si consumano direttamente o nell' anno (comuni) o dopo un dato invecchiamento (fini o superiori)

Vini di lusso (o da dessert)

si consumano non nei pasti normali a causa del prezzo.

Per dare il giudizio definitivo è bene sapere a quale categoria appartiene il vino. All' uopo è stata fatta la seguente

Classificazione dei vini.

Vini da taglio	{ bianchi rossi	{ prop. detti da $\frac{1}{2}$ taglio
" da pasto	{ bianchi rosati rossi	{ fini comuni
" di lusso	{ spumanti senza spuma	{ aromatici aromatizzati liquorosi, santi ecc.

Vini da taglio

Per la loro composizione non si consumano direttamente ma si mescolano (tagliano) con altri vini. Sono ricchi in tutto meno acidità.

I vini da $\frac{1}{2}$ taglio sono ricchi in acidità e colore

Vini da pasto

si consumano direttamente o nell' anno (comuni) o dopo un dato invecchiamento (fini e superiori)

Vini di lusso (o da dessert)

si consumano non nei pasti normali a causa del prezzo.

ed essere rosso vivo (vini giovani, ricchi di acidità)
aranciato, giallo (vini vecchi)
biancastro (vini molto vecchi o malati)

Caratteri del colore

per vini bianchi

g-a = giallo = ambato (vermouth, marmala)
g-d = " dorato = (carico, semplice, chiaro)
g-p = " paglierino (" " " " "
g-v = " verdognolo (vini della Mosella)

quasi incolore

per vini rossi

v-v = rosso violaceo = (vino giovane, alcolico, non acido)
v-r = rosso rubino = (vino di 1-2 anni)
v-a = rosso aranciato = (vino vecchio)
v-m = rosso mattone = (vino rosso-rosato)
v-g = rosso granato = (rosso rubino attenuato)

Caratteri dell'odore

Abbiamo tre gruppi di sensazioni odorose:

odore

profumo sensazione speciale del vino vecchio o speciale
aroma dovuto all'iva (di foraggi, di mosto)

o-v = odore vinoso (odore di un vino giovane)
 o-a = " alcoholes (di alcool)
 o-d = " difettoso (di H_2S ; di SO_2 ; di muffa, di legno, di acetone)
 p-v = profumo di vecchio
 p-s = " speciale
 a-m = aroma di monato
 " forey
 " speciale del vitigno

Per Bouquet s'intende il complesso degli odori (fragranza) e dei sapori

Caratteri del sapore

secco o netto = senza difetti

difettoso = con qualche difetto

neutro = senza particolari sapori (per vini da taglio)

a = acido = praticamente senza zucchero

am = amabile = con un po' di zucchero

d = dolce = ricco di zucchero (e vi sono altre sostanze dolci dicesi dolciastro)

e = caldo = ricco di alcool

g.a = grist. alcoolico =

p.a = debole = poco alcool

insipido = vino povero di tutto

sapido = ricco di sost. sapide

d-c = pieno = ricco di estratto (di corpo)

pesante = " " e povero di alcool e acidità

robusto = " " alcool ed estratto

sottile = povero di colore " "

vinto = non lascia alcuna impressione

svanito = vino sfatato

deceperito = troppo invecchiato

f = fresco = acidità tollerabile

g-ac = quant. acido =

m = molle = insufficienza di acidità

acidulo = troppo acido

acido = se esageratamente acido

tannico = se ricco in tannino

aspro = ancora più ricco in "

stringente = " " " "

salato = ricco di cloruri

di passito = tipo passito

di marsala = " marsala

di verchio =

velutato = ricco di glicerina

difettoso = ternoso, catrame, di fecia, di metallo, aceto, girato, amaro ecc.

vini bianchi, poi rosati, rossi, rossi;
giovani, vecchi;
anistiti, dolci;
semplici, aromatici.

Importante è la temperatura a cui si degusta:
sotto i 5° centigradi non si sentono gli odori

" " 8° " " " " i sapori

a 11° cent. si ha l'ottimo per vini bianchi

" 16½ " " " " " " rossi

In ogni caso è meglio degustare al di sotto dell'ottimo che non al di sopra. Il sapore di muffa si sente bene a 12° cent. e l'odore a 8° cent.; l'acrescenza o meglio lo spruzzo si sente bene distendendo il vino.

Il bicchiere bisogna sia di cristallo, liscio, piccolo, cilindrico o sferico, e abbia il piede per evitare di prenderlo con le dita che insudicierebbero le pareti.

Il bicchiere per l'olfatto è bene sia ovale perché così presenta larga superficie di evaporazione e piccola superficie di assaporazione.

Vi sono poi delle bacinelle d'argento, a fondo intagliato, che ci danno i vari colori del vino.

Non dovendo agitare il vino, occorrono buoni caratappi.

Tecnica della degustazione

Si osserva prima la
limpidezza poi il
colore
odore
sapore.

limpidezza

Si deve osservare se si vedono bollicine alla superficie (dovute a CO_2) o all'intorno (vino girato), se produce spuma e quanto dura. La limpidezza si osserva per trasparenza, prima alla luce diffusa, poi diretta.
Indi il

colore

poi l'

odore

Si deve odorare a più riprese e rapidamente; infine si cerca il

Sapore

Si deve assaggiare a sorso, e suddividere il vino in bocca e poi passarlo nella retrobocca che spesso ci manifesta qualche altro odore. Al riguardo è da osservare che il sapore di muffa e di amaro durano molto (140-200 secondi)

DEGUSTAZIONE PRATICA

Bianco comune da pasto . 1982
R.L. Enologica - Conegliano

impridura : v
colore : g.d. cario
odore : vinoso, speciale di vino giovane
sapore : a, f, legg. tannico, g.a; de corpo.
alcol 10,8% Ac. 6‰

Albatarra caratteristico

Pinot bianco - 1983 -

idem

f

g.p. cario

vinoso, con fr profumo speciale delicato

a - acidulo - non tannico - povero di corpo

Alcol 11,7% Ac. 7,1‰

Potrebbe invecchiarsi a più ricco di corpo.

Priestling italico 1983

idem

f (am po spalescente)

g.p.

vinoso, legg. profumo delicato, caratteristico

a - pov. di ac - albatarra - povero di c.

Alcol 11,2% Ac 5,4‰.

È bianco ma troppo molle e vuoto

Rojo comune - 1999 -

l

idem

r-r intenso, ori violacei

vinoso con prof. leggero

a, tannico, f- abb. di c. - gustale - armonico

alcohol 10,6% Acid. 4,6%

Buon vino comune da pasto
Verdoso 1993

idem

l

g-d carico

vinoso con prof. speciale gradevole

a, f- non molto di c- sapore di metallo

alcohol 10% Ac. 6,45%

Buon vino, togliendosi il difetto di metallo

Verdiano Baginavallo 1993

idem

legg. v.

g-d. chiaro

vinoso

a - abb. alc - pov. di corpo - gust. ac - neutro

alcohol 10,8% Ac. 5,50%

Vino tipico da pasto comune del commercio

Cabernet

1923

idem

legg. v.

v.v. intenso, oli violacei

vinoso con profumo di Cabernet giovane

legg. amabile - caldo - tannico - giust. ac. - dic. - alt. armonico

Alcool 13% Ac. 6,75‰

Buona stoffa di vino sup.

Barbera 1923

idem

legg. v.

v.v. intenso con oli violacei

vinoso con profumo speciale

a - caldo - acido - tannico - di c. - amarognolo - armonico

alc. 13,1 Ac. 9,4‰

Buona stoffa di vino da pasto sup.

Bianco comune 1922

Vermentino di Pradis - Riviera

l

gd

di fecia

amabile - alt. alc. - frizzante - alt. di c. - sapido - amarognolo

alc. 10,1% Ac. 11,32‰

Bruno e non difettoso

Rosso da pasto 1922

Venuta di Pradis - Firenze

l. con bollicine

v-v-chiaro tendente al granaio

legg. fresco, vinoso

amabile - frizzante - por. di e - por. di ale - rapido - di furia

Ale. 8,4% Ac. 6,64

Discreti vino comune (tolto il difetto)

Ruboso di Piave 1923

Uva di Torre

R. S. Enologica Conegliano

legg. v.; rhinima persistente rosso viva

v-v-intenso

vinoso

a - acidulo - molto amaro - por. di ale e di e -

Ale. 9,4% Ac. 8,92%

Medione tipo di Ruboso

Ruboso Piave 1922

Cipol - S. Polo di Piave

V. con rhinima rosso viva, poco persistente

v.v.

ancora vinoso con prof. speciale

a - acidulo - amaro - alb. ale e di e -

Ale. 10,8% Ac. 9,22%

Buon tipo di Ruboso

Leibel 780 1993

De, Dottori = Ronchi Monfalcone

v. opalescente

g.p. sporico

vinoso spiacevole (vini santi fatti con uve graste)

a - molle - legg. di corpo - pov. di alcool - non kamico - esotico

Alc. 9% Ac. 6,95

Mediocre vino da pasto comune, difettosa vinificazione

Bianco del Baden (Baylor x Rij) 1993

idem

molto v.

g v.

aroma di forsy

a - giust ac - Abb alc. amarognolo - di c - forsy

Alc. 11% Ac. 7,05%

Forsette hanno ma è diretto causa il forsy

condere 7120 (Rup x line x vin) 1993

idem

legg. v.

v. interesse tendente al violaceo

vinoso, neutro

a - f. leggero di c - poco alc - pov. kamico - sapore speciale

Alc. 9,4 Ac. 4,20

Mediocre, più tagliarsi

Seibel 1 (hip x line x vin) 1993

intenso

?

v.v. intenso con spuma violacea

ricorda il Seibel 880

a - f - di c - amarognolo - alt. alcohico, sapore esotico

alc. 10% ac. 4,50%

Seibel 156

1993

intenso

?

v.v. intenso ; spuma violacea

vinoso

a - giust ac. - giust alc - alt. balsamico - amarognolo - sapore esotico

alc 10,2

ac. 4,18

Dirretto vino da $\frac{1}{2}$ taglio

Lamignon bianco 1988
Ponte di Barbarano - Vicenza

legg. v.
g.p. chiaro
non netto, alcoolico

a - caldo - poco ac - non frano (di fecia?)

Alc. 12,10% Ac. 4,93%

ROSSO COMUNE 1988
i Sen

l.

v.v. intenso

vinoso e speciale di frutta

a - m. po. frizzante - tannico - di corpo - sapore di lampone?

Alcool 10,5% Ac. 8,35%

Vino strano, di origine dubbia.

ROSSO DA PASTO 1988

Carteggio (Paria)

l.

v.v. intenso con ori violacei

legg. vinoso, prof. speciale

quasi a - frizzante - tannico - acido - alt. al - amarognolo di c.

Alc. 11,45% Ac. 9,04

Buon vino, può invecchiare.

Ancelotta 1992

Masennatico (Reggio Emilia)

I.

r.v. intenso con oli violacei

non franco (uve graste?)

dolciastro, un po' tannico, di c., por. di alcool. molle

alc. 0,60% Ac. 5,75%

Rosso da posto

1991

Parevna

V.

r.v. poco intenso con oli un po' violacei

buon profumo di vecchio

a- fr- tannico - por. di c. e di alc - sapori di vecchio e di sughero

alc. 9,90% Ac. 7,50%

Rosso comune 1993

Uve dell' Uadi Medi

Civene (Brenarica)

Regg. v.

r.v. chiaro, oli violacei

vinoso poco accentratato

a- por. di corpo e di alc - fresco - por. di tannico - speciale

alc. 9,6% Ac. 6,6

Vino comune mediocre, sano.

Veroldigo 1999

S. Michele dell'Adige (Trentino)

l.

v.v. intenso

profumo speciale, non molto spiccato

a- alb. ale- di e- non molto acido - non tannico-amaro

alc. 11,6% ac. 6,94‰

Prodotto da posto 1999

Verano Costa (Paria)

l.

v.v. intenso

legg. vino con prof. speciale

a- molto tannico - acido - alb. alcoolico - di e-

alc. 11,2% ac. 9,54‰

Vino caratteristico da 1/2 tagli

Bianco comune 1993

Costo - Conegliano

v.

g. d. chiaro

vinoso

a- tannico - alb. ale- di e- poco ac- grossolano

alc. 10,4% alc. 6,50‰

Vino caratteristico fatto con uva locale

Bianco comune 1990

Fonteregali - Perugia

l. con bollicine

g. p. unico

prof. di verdis con odore anormale

a- frizzante - acidulo - por. di c- abb. alcoolico

Alc. 10,8 %

Ac. 9,45 %

Buon vino da pasto comune fatto razionalmente.

ROSSO comune 1990

idem

legg. v.

r. r. chiaro tendente al granato

di spunto

a- f- giust. tannico - abb. alcoolico - por. di c- spunto

Alc 11 %

Ac. 4,44 %

Vino da pasto, malato di spunto

ROSSO comune 1990

l.

r. r.

prof. di vecchio

a- tannico - di corpo - amarognolo - f- alcoolico

Alc. 11,5 %

Ac. 4,80 %

Dimetro vino da pasto.

Bianco comune 1913

idem

v. con particelle sospese

g. p. chiaro

legg. vinoso, prof. spicco gradevole

a- legg. tannico- alb. alc- poco acido e di e- armonico

alc. 10

alc. 6,15

Bianco vino da pasto

Verdino 1911

idem

v. lattiginoso, spuma alb. e persistente

g. p. chiaro

prof. di Verdino e di vini che hanno fermentato in bottiglia

dolce (impo) - frizzante - alb. alcoolico - poco acido - di corpo

alc. 10,4 %

alc. 6,52 %

Marzemino 1911

idem

legg. v.

v. v. con oli violacei

profumo non pronunciato del vitigno

legg. amabile - frizzante - acidulo - tannico - alcoolico - speciale

alc. 10,4

alc. 8,45

Esempio di vino rosso locale.

Prosecco

1923

Soligetto

legg. opalescente

giallo p. carnes

vino con leggero profumo

a- fa- legg. kamies - alt. alcoolico - die - att. armonica
ale. 11,4% ac. 7,11%

Buon vino da pasto, non privo di finezza.

Prosecco

1921

idem

l.

g. d. carnes

prof. caratteristico

a- die - poco kamies - f - alt. alcoolico
ale. 11,9% ac. 7,71%

Vino da pasto, non privo di finezza

Bianco secco

1921

Uva di Soligo 1921

l. con molte particelle sospese

g. d.

profumo caract. non molto intenso

legg. amabile - f - die - non kamies - alcoolico
ale. 12,1% ac. 7,14%

Vino vino locale.

ROSSO comune 1928

H. J. Enologia - Cagliari

l.

v. granato chiaro

prof. accentratato di verbis e caratteristico dei vini merid.

a - giustissimo di corpo e di acidità - alcoolico - armonico

alc. 11,4

de 6,00

Prendendo dalla origine è un buon vino comune.

Cignolino 1914

Art.

h

r. granato vivo

profumo spiccato e gradevole di verbisio

a - molto tannico - f - all. alcoolico - por. di corpo - decrepito

alc. 10,8%

ac. 4,42%

Vino sup. da pasto, decrepito.

Cignolino 1913

Montegrosso d' Art.

h.

r. granato scuro

prof. speciale di verbisio

legg. amabile, non tannico, giust. acido e alc. - di e - armonico

alc. 11,4%

ac. 4,80

Ottimo tipo di Cignolino

Gattinara

1919

R. I. Enologia - Alba

h

r. r. tendente al granato

profumo di verbisio con odore squaderole

a - tannico - f - non di e - poco armonico

alc. 10,5

ac. 5,48

Mediore tipo di Gattinara

Barolo

1915

Fontanafredda (Piemonte)

f

v.v. con oli violacei

prof. di vecchio, gradevole

a- tannico - fresco - alcoolico - di - amaroquolo - disarmonico

alc. 12,9% ac. 8,95

Buon tipo di Barolo

Piesling italiano

1922

(Vanda - Udine)

f

g. d.

leggero prof. di Piesling.

a- molle - di e- alc- tannico

alc. 10,5 ac. 6,15

trinito vino da pasto

Chiosso da taglio 1922

Prignola

l

v.v. oli violacei, intenso

vinoso, non franco

dolciastro, molto tannico, caldo, di corpo, non franco

alc. 14,6

ac. 6,67 . Caratteristica vino pignolo da taglio

Barbera

1919

Montegrosso d' Asti

legg. v.

rosso rubino tend. al granato

buon prof. di Barbera vecchio

a- tannico- f- non di c- alt. alcoolico- disarmonico

Ale. 12,5

Ac. 4,44

Medesimo tipo di Barbera vecchio.

Barbera (1923)

biancino (casteggio)

fortemente v.

r.r. orli violacei

vinoso, un po' grossolano

legg. amabile, molto tannico, di c- alcoolico, aridulo, disarmonico

Ale. 12,6

Ac. 8,10

buona materia prima, mal lavorata

Barbera 1921

A. I. Enologia Conegliano

l.

r.r. carico

poco prof. gradevole

a- mf- non molto tannico- di c- ale- armonico

Ale. 12,8

Ac. 9,15.

Buon Barbera da invecchiare

Marzemino

1919

Canava di Sante

l

v. granato chiaro

prof. gradevole di Marzemino vecchio

amabile - tannico - fr. - giust. alc. - non molto dic. - abb. armon.

Alc. 10,90

Ac. 8,55

Buon tipo di Marzemino

Cabernet 1917

Corinaldi - hispida

l

v.v. tendente al granato

prof. di cabernet vecchio

a - giust tannico, alc, dic - armonico

Alc. 11,1%

Ac. 6,45%

Buon tipo di cabernet da pasto sup.

Cabernet 1981

R. I. Enologica. Conegliano

l

v.v. intenso, orli violacei

leggero prof. di Cabernet

a - tannico - fr. - abb. alcoolico - dic - erbaceo - caratteristico

Alc. 11,8%

Ac. 4,5

Buona stoffa da invecchiare

Merlot 1993

Cadoqu 

legg. v.

r.v., con oli violacei

vitroso, con prof. spiccato caratteristico.

a-f- tannico - non molto alc- di c- caratteristico

Alc. 9,6

Ac. 6,52

Buon tipo di vino da pasto comune.

Merlot 1990

Aquileia

legg. v.

r.v.

prof. di merlot vecchio, odore difettoso di tappo

a-f- abb. tannico - abb. alcolico - di c- abb. armonico

Alc. 10,8

Ac. 5,62

Buon vino da pasto comune

Bordeaux (tipo)

Castelagidolo (Alessandria)

l.

r.v.

prof. di vecchio, caratteristico

a - molto tannico - gust. acido, alcolico, di c- caratteristico

Alc. 11;

Ac. 6,64

Buon tipo di vino sup

Chianti Rufino 1990

Greve

h

r. r. cario

prof. quad, fino, non caratteristico

a - armonico - giust ac - alt. ale - di e - armonico

ale. 10,95 ac. 6,60

Buon vino sup. da pasto ma non caratteristico.

Chianti 1990

Greve

h

r. granato vivace

prof. intenso caratteristico

a - ale - non molto di e - caratteristico

ale. 11,45% ac. 4,20%

Chianti caratteristico un po troppo invecchiato

Pinello 1901

Montalcino

h

r. granato aranciato

prof. intenso molto vecchio

a - armonico - giust ac. ale, di e - alt armonico - caratteristico
di vecchi

Buon vino da pasto superiore

Riesling Renano

J. Michele - 1990

f

g. p.

prof. di vecchio, delicato aroma di Riesling
a - alc - gust. ac, di c - caratteristico - vellutato

alc. 11,20

Ac. 6,30

Ottimo vino sup. da pasto

Riesling Renano 1914 (terralba)

Coninardi - hisprida

? con bollicine

g. p.

prof. di vecchio caratteristico; aroma non delicato

a - alc - f - di c - kamico - poco armonico

alc. 11,8 %

Ac. 4,87 %

Buon vino sup. da pasto

Challis (tipo) 1916

Castelagliese

f

g. p. chiaro

prof. intenso di vecchio, caratteristico, gradevole

a - spumato

alc. 10,6

Ac. 8,40

Poco vino.

Loave 1920

Verona

h con bollicine

g. p. chiaro

profumo poco spiccato, caratteristico, di vecchio

a- acidulo - abb. alcolico - gust. alcolico - special

Alc. 11,8% Ac. 4,50%

Se non fosse spunto, sarebbe un discreto vino bianco sup.

Pinot (Müller) 1919

Alto Adige

v.

g. p. chiaro

leggero prof. di pinot vecchio

arist. - gust. acido - abb. alc. - leggero di c. - amaroquelo

Alc. 11,60% Ac. 4,14%

Buon vino da invecchiare

Branniner 1918

S. Michele - Brentino

l

g. d.

prof. di vecchio accentratissimo, aroma speciale

a - po' tannico - abb. alcolico - di c. - const. armonico

Alc. 11,60% Ac. 6,45%

Lauvignon bianco 1919
hispida

v. con bollicine

g. p.

prof. di vecchio - aroma caratteristico

legg. amabile, caldo, fr. - tannico - giust. di e. aromatico

Alc. 13,6 %

Ac. 7,5 %

Buona stoffa di vino sup.

Cresco bianco

B. S. Enologia - Avellino

l.

g. ambrato

prof. ^{non} delicato di vecchio (mansoleggiante), non franco
amabile, abb. alcoolico - ac. volatile - giust. di e.

Alc. 12,3 %

Ac. 8,48 %

Vino non riuscito di vino sup. da pasto.

Capri

Anacapri

l.

g. p. carneo

prof. di vecchio, intenso, delicato, caratteristico

a - giust alc - fr. - pov. di e. - speciale - speziato

Alc. 11,2 %

Ac. 6,34 %

Buon vino sup. da pasto

Corso Liano

1919

Castellana (Lirio)

brillante

g. d. chiaro

infettoso (spunto e ac. lattico)

a- spunto- abb. alcolico - di c- non tannico

Alc. 14,45%

Ac. 6,90%

Buon vino sup. meridionale, se non difettoso.

Malvasia

R. S. Enologia - Cagliari

l

g. d. carico

profumo gradevole di uetivio, aroma caratt. mansuaggia

legg. snabile - caldo - fr- legg tannico - di c- caratteristico

Alcol 16,8%

Ac. 4,70

Buon tipo di vino alcolico

Moscato Nero

Palermo

leg. velato

giallo dorato

aroma spiccato di moscato e profumo di uetivio

dolce - caldo - di c- non tannico - piuttosto acido armonico

Alc. ?

Ac. 4,10

Ottimo vino liquoroso aromatico

Vino Santo

Sorvigliano (Toscana)

h

g. ambato chiaro

prof. di vesuvio, aroma di passito gradevole

amabile - caldo - fr. di c. armonico e non acido-diposo
sito

Alc. 14,4% Ac. 8,69‰

Buon vino santo.

Marsala (tipo Italia)

Crapanzani

f

g. ambato

prof. caratt. e gradevole abb. vesuvio

dolce - caldo - giust. acido - amaroquelo caratt. armonico

Alc. 14,10

Ac. 6,93

Buon tipo di Marsala

Marsala (tipo Tringhetta)

Crapanzani

h, con particelle sospese ~~in~~

g. ambato

prof. spiccato di marsala vesuvio

dolce - molto caldo - giust. acido - di c. amaroquelo - armonico

Alc. 14,3%

Ac. 5,34%

Buon tipo di marsala

Champagne

de Reims (Reims)

Spuma abbondante, pettillement a grana fine e abbondante
Brillante

Profumo intenso, delicato, gradevole, caratteristico.

Dolce (demi-sec) - Ammorino

Ultimo tipo di Champagne.

André G. all'ois

de Chacé (Vannes)

Spuma abbond., pettillement poco persistente.

Brillante - Giallo paglierino chiaro

Profumo delicato, gradevole, meno spiccato del precedente

Dolce

Bruno Champagne fatto col metodo Channet
Asti spumante

Beccaro - Acqui.

Spuma meno abb. pettillement diretto

Brillante - giallo dorato

Profumo di moscato spiccato

Debolissimo - povero di alcool - sapor. caratteristico

tipo grossolano di Asti spumante.