

SCHEMA DI DEGUSTAZIONE

Cuvée: Millesimo (nel caso):

ALL'OCCHIO

Champagne bianco: ☐ oro verde ☐ oro grigio ☐ giallo paglia ☐ oro giallo ☐ oro antico
Champagne rosé: ☐ rosa pallido ☐ rosa tenue ☐ rosa deciso ☐ rosa salmone

AL NASO

AROMI PRIMARI

GIOVINEZZA

Floreali: ☐ fiori bianchi ☐ tiglio ☐ fiore d'arancio
Fruttati: ☐ agrumi ☐ frutti a polpa ☐ frutti gialli ☐ frutti esotici ☐ frutti rossi
Diversi: ☐ minerale ☐ speziato ☐ vegetale
☐ altro

AROMI SECONDARI

MATURITÀ

☐ frutti maturi ☐ frutta candita ☐ miele ☐ cera
☐ brioche, pasticceria ☐ frutta secca ☐ fiori secchi
☐ vaniglia ☐ caramello
☐ altro

AROMI TERZIARI

PIENEZZA

☐ panpepato ☐ cotognata ☐ sottobosco
☐ pane tostato ☐ moka ☐ caffè
☐ altro

IN BOCCA

☐ vivo ☐ leggero ☐ goloso ☐ untuoso
☐ corposo ☐ strutturato ☐ rotondo ☐ complesso

COMMENTI

.....

.....

.....