



# CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE SPILAMBERTO

**TAV. N.** \_\_\_\_\_

**ASSAGGIATORE/I**

**DATA** \_\_\_\_\_

**CAMPIONE**

**N.** \_\_\_\_\_

**ELEMENTI DI VALUTAZIONE**

		punt. max.		punt. max.		punt. max.		punt. max.		punt. max.	
<b>VISIVI</b>	DENSITÀ	20	sciroposa consistente	16	sciroposa scorrevole	12	fluida eccessiva	8	sciolta	4	inconsistente
	COLORE	20	bruno carico intenso	16	bruno carico	12	bruno	8	bruno scarico	4	ambrato
	LIMPIDEZZA	20	intensa e brillante	16	evidente	12	leggermente velata	8	velata	4	torbida
<b>OLFATTIVI</b>	FRANCHEZZA	30	elevata	24	netta	18	discreta	12	mediocre	6	difettosa
	FINEZZA	30	eccellente	24	gradevole	18	moderata	12	scarsa	6	mancante
	INTENSITA' PERSISTENZA	30	ampie e prolungate	24	pronunciate	18	lievi	12	deboli e corte	6	sfuggenti
	ACIDITÀ	30	elevata ed equilibrata	24	buona	18	moderata o soverchiante	12	debole o pungente	6	carente
<b>GUSTATIVI</b>	PIENEZZA	36	corposa	29	consistente	22	moderata	15	limitata	8	carente
	INTENSITÀ	36	ampia	29	pronunciata	22	tenue	15	scarsa	8	mancante
	SAPORE	36	squisito	29	pregiato	22	gradevole	15	comune	8	sgradevole
	ARMONIA	36	matura ed amalgamata	29	equilibrata	22	non equilibrata	15	scarsa	8	assente
	ACIDITÀ	36	elevata ed equilibrata	29	buona	22	moderata o soverchiante	15	debole o pungente	8	carente
<b>SENSAZIONE FINALE</b> (gusto - olfattiva)		40		32		24		16		8	

**PUNT.**

**TOTALI  
PARZIALI**

**PUNTEGGIO FINALE**

**OSSERVAZIONI**

**FIRME**