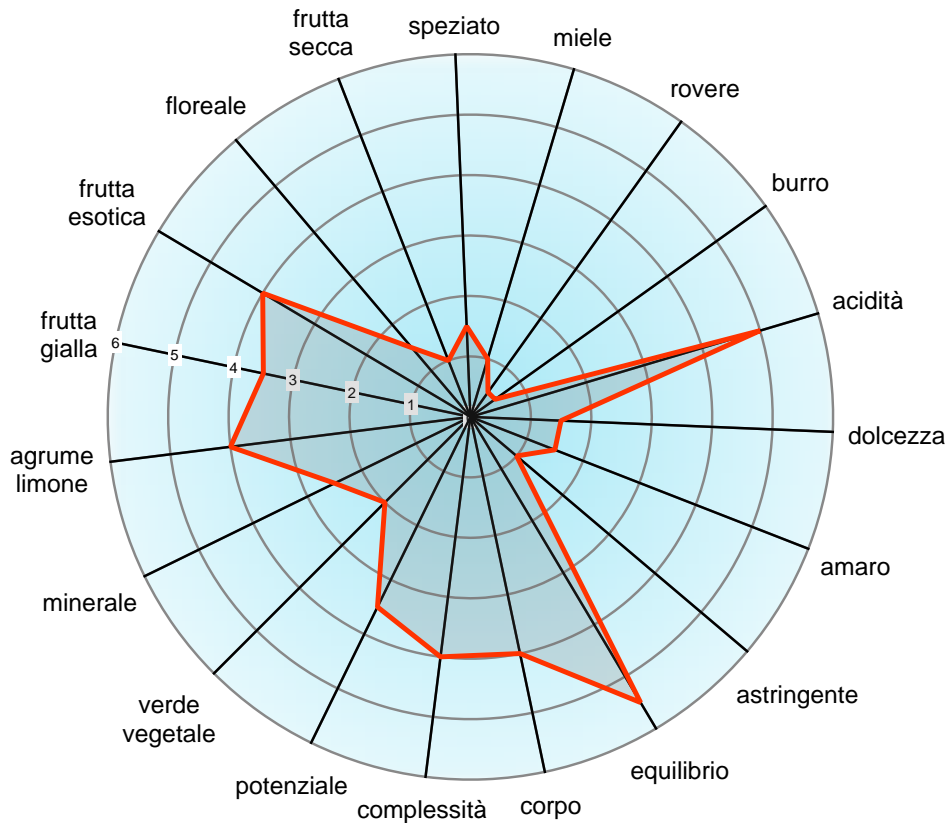


Gran Premio Internazionale MUNDUSvini



Sample 214629

Garganega Garda DOC Linea Val dei Molini



naso

verde / vegetale	2,0
minerale	2,5
agrumi / limone	4,0
frutta gialla	3,5
frutta esotica	4,0

gusto

floreale	1,5
frutta secca	1,0
speziato	1,5
miele	1,0
rovere	0,5
burro	0,5

impressione generale

equilibrio	5,5
corpo	4,0
complessità	4,0
potenziale	3,5

max = 10

difetti (1 / 2 bottiglia)

riduzione	0%	lattico	0%
manicotto / tappo	0%	ossidato	0%
straccio bagnato /	0%	invecchiamento atipico	0%
acetato d'etile	0%		0%
microbiologico	0%		

Kategorie/Category:

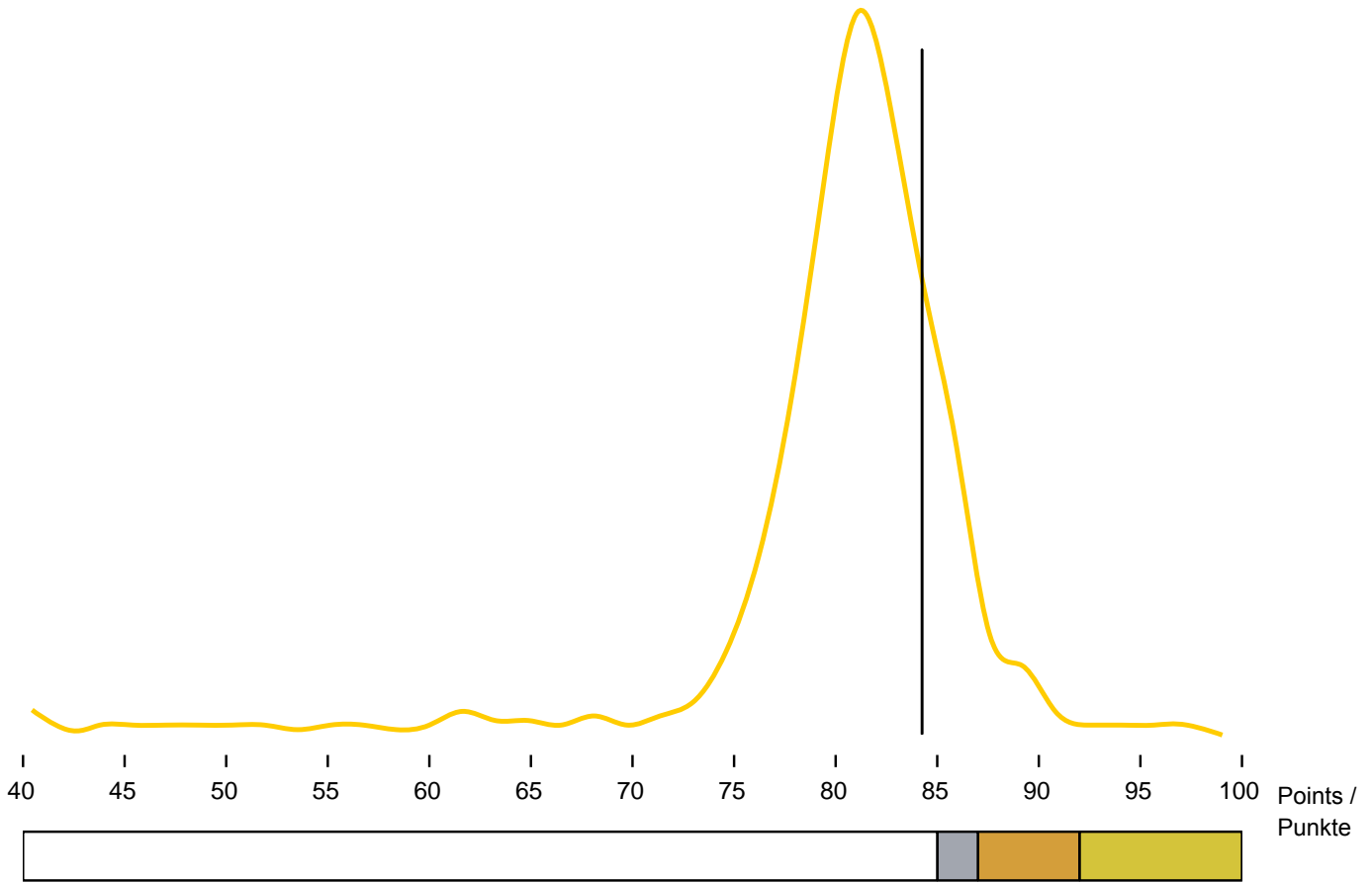
1.1.2: 4,1 bis 12 g/l Restzucker / sucres résiduel

Probe/Sample 214629

Neustadt, 14.09.2010

Garganega Garda DOC Linea Val dei Molini

755 Proben/Samples



Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUSvini

Degustazione:

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

Gran Premio Internazionale MUNDUSvini 2010

partecipante Jury Flight annata Sample
Musterbogen 16 9 2009 9227



categoria

Vino tranquillo bianco più di 45,1 g/l zucchero residuale

9227	eccellente Excellent				insoddisfacente Unsufficient
APPARENZA VISUAL					
limpidezza Limpidity	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (1)
sfumatura di colore Colour (aspect)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
ODORE NOSE					
Sapore odore Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)
intensità Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
qualità Quality	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)
GUSTO TASTE					
Sapore odore Genuiness	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)
intensità Intensity	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)
retrogusto Persistence	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)
qualità Quality	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)
Impressione generale Overall Judgement	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)
perorazione per il premio Pladoyer for award	<input type="checkbox"/> Gran Oro Grand Gold	<input type="checkbox"/> Oro Gold	<input type="checkbox"/> Argento Silver	<input type="checkbox"/> Senza None	

naso

	0 3 6 9					0 3 6 9			
verde / vegetale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	frutta secca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
minerale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	speziato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
agrumi / limone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	miele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frutta gialla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	rovere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frutta esotica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	burro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
fioreale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

gusto

acidità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	amaro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dolcezza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	astriante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

impressione generale

equilibrio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	complessità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
corpo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	potenziale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

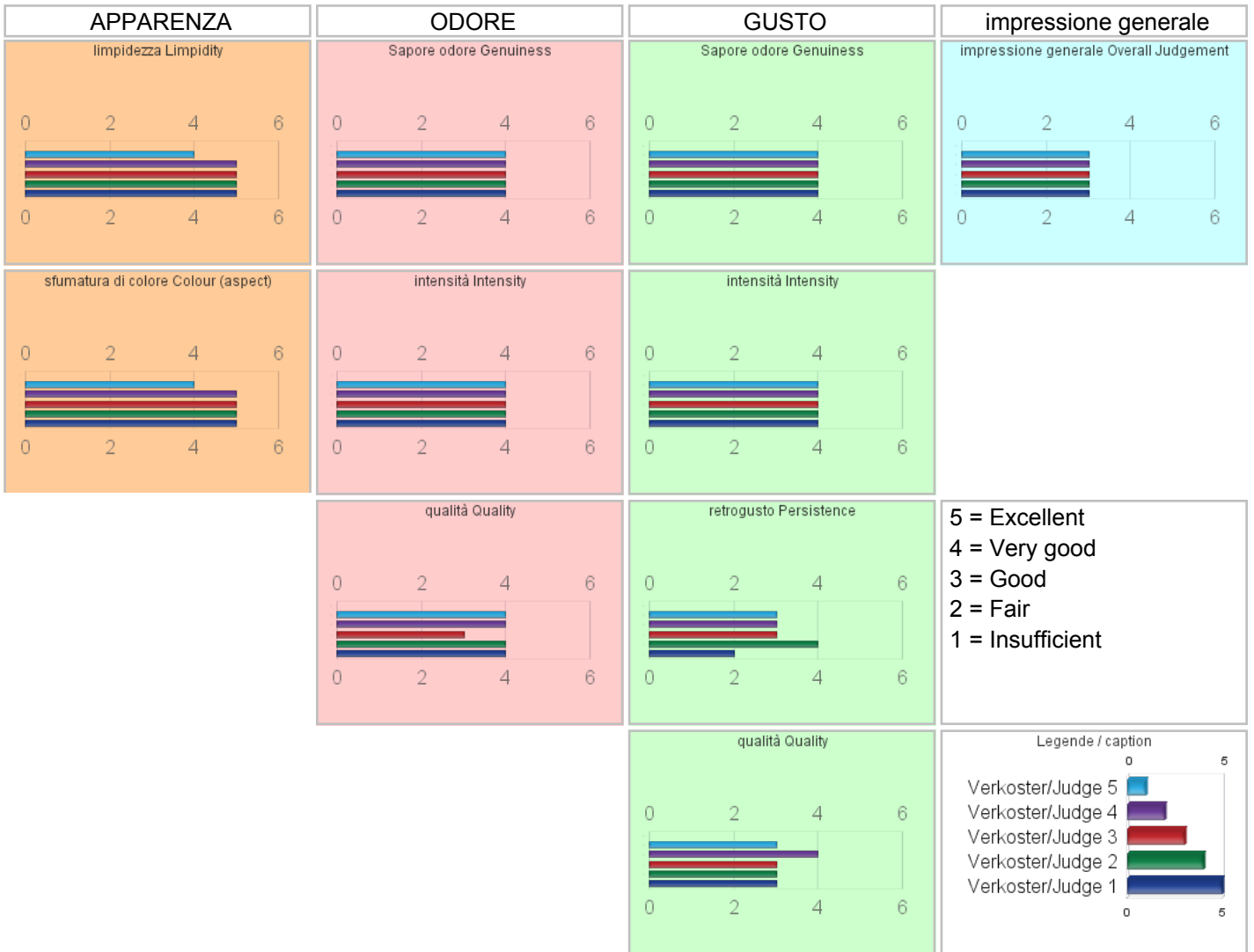
difetti

	si	no		si	no		si	no
riduzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	acetato d'etile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ossidato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
manicotto / tappo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	microbiologico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	invecchiamento atipico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
straccio bagnato / muffa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lattico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
seconda bottiglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

© MUNDUSvini GmbH 2010

nota	firma del partecipante	firma del presidente
------	------------------------	----------------------

Ergebnisse / Results:
Garganega Garda DOC Linea Val dei Molini



MUNDUS vini[®]

DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPREIS



Garganega Garda DOC Linea Val dei Molini

**Cantina di Custoza
Sommacampagna**

Neustadt an der Weinstraße,
im September 2010

Prof. Dr. Ulrich Fischer, Vorstand

Susanne Denzer, Vorstand

Robert Joseph, Vorstand

Edmund J. Diesler, Vorstand

Christoph Meininger, Geschäftsführung

Michael Hornickel, Vorstand