

Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2®

VISTA

Limpidezza limpido – torbido

Intensità pallido – medio – intenso

Colore

<i>bianco</i>	paglierino – oro – ambrato
<i>rosato</i>	rosa confetto – salmone – ramato
<i>rosso</i>	porpora – rubino – granata – mattone

NASO

Pulizia pulito – non pulito

Intensità bassa – media – alta

Profumo es. fruttato, floreale, speziato, vegetale, sentori di rovere, altro

PALATO

Dolcezza secco – abboccato – amabile – dolce

Acidità bassa – media – alta

Tannicità bassa – media – alta

Corpo leggero – medio – pieno

Sapore es. fruttato, floreale, speziato, vegetale, sentori di rovere, altro

Persistenza corta – media – lunga

CONCLUSIONI

Qualità difettoso – mediocre – discreto – buono – molto buono – eccellente



Copyright Wine & Spirit Education Trust 2017. Questa scheda Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2 può essere riprodotta solo nel rispetto delle condizioni di utilizzo stabilite e previa autorizzazione scritta da parte di WSET. Per maggiori informazioni contattare wset@wset.co.uk

Lessico di degustazione WSET Livello 2

a supporto della scheda Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino – Livello 2

PROFUMI E SAPORI

FLOREALI/FRUTTATI

I sentori sono semplici/generici o specifici? Di frutti freschi o appassiti? Maturi o acerbi?

Fiori	rosa, viola, fiori bianchi
Frutti bianchi	mela, uva spina, pera, uva
Agrumi	pompelmo, limone, lime (succo o scorza?)
Frutti gialli	pesca, albicocca, nettarina
Frutti tropicali	banana, litchi, mango, melone, frutto della passione, ananas
Frutti rossi	ribes rosso, mirtillo rosso, lampone, fragola, ciliegia, prugna
Frutti neri	ribes nero, mora, mirtillo nero, amarena
Frutti conservati/cotti	fichi secchi, prugna secca, uva passa, uvetta sultanina, confettura, amarena sotto spirito, frutta cotta, frutta al forno, frutta sciroppata

SPEZIATI/VEGETALI

Sentori acerbi	peperone verde, erba, pepe bianco, foglie verdi, pomodoro, patata
Erbacei	erba, asparago, foglia di pomodoro
Balsamici	eucalipto, menta, medicinale, lavanda, finocchio, aneto
Vegetali	cavolo, piselli, fagioli, oliva nera, oliva verde
Spezie dolci	cannella, chiodo di garofano, zenzero, noce moscata, vaniglia
Spezie pungenti	pepe bianco/nero, liquirizia, ginepro

LEGNO/ALTRI

Semplicità/neutralità	semplice, neutro, indistinto
Autolisi	lievito, biscotto, pane, pane tostato, brioche, fecce di lievito
Sentori lattici	burro, formaggio, panna, yogurt
Rovere	vaniglia, tostato, legno di cedro, torrefazione, fumo, resina
Frutta a guscio, cioccolato, caffè	mandorla, cocco, nocciola, noce, cioccolato, caffè
Sentori animali	cuoio, brodo di carne, aia
Invecchiamento	vegetale, fungo, fieno, foglie bagnate, sottobosco, selvaggina, tabacco, legno di cedro, miele, cereali
Mineralità	terra, idrocarburo, gomma, catrame, selce, straccio bagnato