

Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino Livello 2®

VISTA

Intensità		pallido – medio – intenso
Colore	bianco	paglierino – oro – ambrato
	rosato	rosa – rosa-arancio – arancione
	rosso	porpora – rubino – granata – mattone

NASO

Intensità	bassa – media – alta
Profumo	es. primari, secondari, terziari

PALATO

Dolcezza	secco – abboccato – amabile – dolce
Acidità	bassa – media – alta
Tannicità	bassa – media – alta
Livello alcolico	basso – medio – alto
Corpo	leggero – medio – pieno
Intensità del sapore	bassa – media – alta
Sapore	es. primari, secondari, terziari
Persistenza	corta – media – lunga

CONCLUSIONI

Qualità	mediocre – discreto – buono – molto buono – eccellente
----------------	--



Lessico di degustazione WSET Livello 2

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

DESCRIVERE IL PROFUMO E IL SAPORE

Profumi e sapori primari

I profumi e i sapori dell'uva e della fermentazione alcolica

Fiori	fiore bianchi, rosa, viola
Frutti bianchi	mela, pera, uva spina, uva
Agrumi	pompelmo, limone, lime, arancia
Frutti gialli	pesca, albicocca, nettarina
Frutti tropicali	banana, litchi, mango, melone, frutto della passione, ananas
Frutti rossi	ribes rosso, mirtillo rosso, lampone, fragola, ciliegia rossa, prugna rossa
Frutti neri	ribes nero, mora, mirtillo nero, amarena, prugna nera
Erbacei	peperone verde, erba, foglia di pomodoro, asparago
Balsamici	eucalipto, menta, finocchio, aneto, erbe aromatiche
Spezie	pepe bianco/nero, liquirizia
Maturazione dei frutti	frutti acerbi, frutti maturi, frutti essiccati, confettura
Altro	sassi bagnati, caramella

Profumi e sapori secondari

I profumi e i sapori sviluppati dopo la fermentazione

Lievito (fecce di lievito, autolisi, fior)	biscotto, brioche, pane, pane tostato, pasta di pane, formaggio, yogurt
Conversione malolattica	burro, panna, formaggio
Rovere	vaniglia, chiodo di garofano, cocco, legno di cedro, torrefazione, fumo, cioccolato, caffè

Profumi e sapori terziari

I profumi e i sapori sviluppati con l'invecchiamento

Vino rosso	frutti secchi, cuoio, terra, fungo, carne, tabacco, foglie bagnate, sottobosco, caramello
Vino bianco	frutti secchi, marmellata di arance, benzina, cannella, zenzero, noce moscata, mandorla, nocciola, miele, caramello
Vini di stile ossidativo	mandorla, nocciola, noce, cioccolato, caffè, caramello