



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Udine, 17.09.2013

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica -

AIAB

Largo Dino Frisullo Snc, c/o Città dell'Altra

Economia, Palazzina M1

00153 – ROMA

CERTIFICATO D'ANALISI N° 225 / IN

Committente

AIAB – Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica

Oggetto

Analisi sensoriale su campioni di vini da viticoltura biologica – Progetto EUVINBIO 2

Campioni analizzati

Sono stati sottoposti ad analisi trentaquattro campioni, di seguito riportati:

	Nome Azienda	Tipologia Vino	Annata
1	Amastuola	Chardonnay IGP	2012
2	Riserva della Cascina	Marino DOC superiore	2011
3	Le Carline	Bianco DOC Lison Pramaggiore	2011
4	Valli Unite	Bianco Montesorò	2010
5	Valli Unite	Bianco Ciapé	2010
6	Vallarom	Chardonnay	2011
7	Pievalta	Verdicchio	2011
8	Francesca Cardone	Malvasia del Lazio - Labicum	2011
9	Castello di Arcano	Bianco IGT	2011
10	Scilio	Valle Gafina - Etna bianco	2011
11	Terra di Briganti	Falanghina	2011



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

12	Rugrà	Gavi	2011
13	Emmi Veruccia	Quantico	2011
14	Tamburello	Dagala - Inzolia	2011
15	Venditti	Vandari - Falanghina	2011
16	Il Pozzo	Roero - Arneis	2011
17	Bio Vio	Pigato Marené - no etichetta	2010
18	Bio Vio	Pigato Marené - etichettato	2011
19	Scilio	Valle Gafina - Etna rosso	2010
20	Rugrà	Pruno rosso	2011
21	Terra di Briganti	Rosso - no etichetta - siglato T	-
22	Sentiero del Riccio	Rosso - no etichetta - siglato R	-
23	TreBotti	Castiglione	2010
24	Riserva della Cascina	Rosso Castelli Romani	2011
25	Le Carline	Cabernet	2010
26	Le Carline	Refosco	2010
27	Venditti	Sannio - Barbera - no etichetta - siglato V	2011
28	Vallarom	Marzemino	2011
29	Castello di Arcano	Refosco	2011
30	Ghiaccioforte	Rosso dei Poderi	2011
31	La Faula	Merlot	2011
32	La Faula	Refosco	2011
33	Amastuola	Primitivo	2012
34	Francesca Cardone	Platea	2011

Giudici

I campioni sono stati sottoposti all'analisi di 7 giudici, di età compresa fra i 40 e i 65 anni, selezionati fra enologi e consumatori abituali di vino.

Metodologia utilizzata

Per tutti i campioni è stata utilizzata la metodologia del *Focus Group*; i giudici venivano chiamati ad esprimere, liberamente nel corso di una discussione, il loro parere relativamente ai quesiti di seguito riportati:

Quesito 1. Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Quesito 2. Quali sono le note di pregio?

I vini venivano serviti ad una temperatura di 13-15 °C, per i vini bianchi e di 18-20 °C per i rossi. I campioni venivano sottoposti al *panel* in maniera anonima; le informazioni fornite erano limitate alla varietà ed alla regione di provenienza (secondo quanto riportato in etichetta) ed alla lettura, quando disponibile, della scheda tecnica di vinificazione fornita dal



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Committente. Al momento della stappatura, veniva inoltre comunicata ai giudici medesimi, la tipologia di chiusura utilizzata.

Risultati

I risultati sono riportati in Allegato I al presente certificato.

L'analista

Prof. Roberto ZIRONI

Il Direttore del Dipartimento

Prof. Lanfranco CONTE

ALLEGATO I

Azienda: Amastuola
Vino: Chardonnay IGP Puglia
Chiusura: sughero tecnico
Vendemmia 2012

Nel complesso i giudici hanno dimostrato gradire il prodotto, che risultava privo di difetti penalizzanti e intenso dal punto di vista aromatico. Si riporta di seguito come il gruppo di assaggio ha tendenzialmente risposto ai due quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

I difetti rilevati sono per lo più minori, con lievi note amare al retrogusto e presenza di gas carbonico. Essi hanno per lo più ricondotto tali osservazioni allo stato del vino (non etichettato e dunque non pronto per l'imbottigliamento). Non si tratta tuttavia, secondo le opinioni raccolte, di difetti penalizzanti.

Quali sono le note di pregio?

Fra le note di pregio, i giudici evidenziano l'acidità sostenuta, marcando la come una buona prospettiva per l'affinamento e la conservabilità del prodotto. I profumi sono intensi e floreali, anche se parzialmente coperti dall'anidride carbonica disciolta: Il corpo e la struttura sono buoni così come la persistenza al retrolfatto.

- - - - -

Azienda: Riserva della Cascina
Vino: Marino DOC superiore
Chiusura: sughero birondellato
Vendemmia 2011

Prodotto tutto sommato gradevole, anche penalizzato nella valutazione generale per uno stato di conservazione giudicato non buono. Di seguito le risposte ai due quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Alla valutazione dei giudici, il vino è stato penalizzato da note di ossidazione, che ne hanno presumibilmente ridotto anche la percezione aromatica e la persistenza. Alcuni giudici fanno notare che la storia evolutiva del prodotto è arrivata al limite e riconducono tale osservazione e l'evidente ossidazione, alla chiusura utilizzata, che si presentava fortemente deformata e impregnata di vino all'apertura della bottiglia.

Quali sono le note di pregio?

Nonostante i difetti, si avverte al naso la nota olfattiva tipica della malvasia; buona la sapidità e la struttura.

Azienda: Le Carline
Vino: Bianco DOC Lison Pramaggiore
Chiusura: Sughero agglomerato
Vendemmia 2011

Il prodotto è stato penalizzato da note resinose e di ossidazione. Di seguito le risposte ai quesiti, così come espresse dai giudici.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Al naso, evidenziate note sgradevoli descritte come “resinose”; secondo alcuni giudici tali note sarebbero riconducibili all’ossidazione, secondo altri, ad altri motivi non ben definiti. Anche il colore, sebbene intenso presentava note riconducibili ad ossidazione e maderizzazione. Queste note ossidative, non sono state messe in relazione alla chiusura o al fatto che il prodotto fosse stato ottenuto in assenza di solfiti, ma con uno stato sanitario dell’uva non ottimale.

Quali sono le note di pregio?

Nessuna nota particolare rilevata.

Azienda: Valli Unite
Vino: Bianco Montesorò
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2010

Campione fortemente penalizzato dal panel: di seguito le risposte ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

L'ossidazione evidente al naso è il principale fattore penalizzante tale prodotto. I profumi sono modesti. Nonostante all'apertura di una seconda bottiglia, le sensazioni di ossidato non cambino (anche se il vino appare più fresco e persistente), secondo i giudici l'ossidazione stessa non è riconducibile al tappo. Potrebbe invece essere legata alla lunga permanenza in bottiglia. La conoscenza dei tenori in solfiti (la scheda di vinificazione non è pervenuta) faciliterebbe la valutazione.

Quali sono le note di pregio?

Nessuna particolare nota di pregio rilevata.

Azienda: Valli Unite
Vino: Bianco Ciapé
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2010

Prodotto giudicato molto gradevole; di seguito le valutazioni espresse.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Non rilevati difetti evidenti. Alcuni giudici denotano scarsa persistenza, tuttavia, non come una vera e propria difettosità.

Quali sono le note di pregio?

Note olfattive positive, riconducibili a frutta gialla e secondo alcuni ginestra; anche se non intense, l'olfatto è ben equilibrato e gradevole. Buone anche sapidità, struttura e mineralità.

Azienda: Vallarom
Vino: Chardonnay
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Anche in questo caso il prodotto è risultato gradevole. Ecco i principali commenti espressi.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessuna, a parte un'iniziale nota di riduzione che si attenua fino a scomparire dopo agitazione.

Quali sono le note di pregio?

Ben evidenti le note sensoriali caratteristiche del vitigno; in particolare, i giudici evidenziano una buona struttura gustativa ed una buona sapidità. Aromi ben strutturati e buona persistenza al retrolfatto.

Azienda: Pievalta
Vino: Verdicchio
Chiusura: Sughero agglomerato
Vendemmia 2011

Anche questo prodotto è risultato particolarmente gradito dai giudici. Di seguito i commenti ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Non rilevati difetti evidenti.

Quali sono le note di pregio?

I giudici evidenziano le note caratteristiche del Verdicchio, anche se alcuni denotano profumi non particolarmente intensi. Buona comunque la struttura e l'equilibrio della frazione aromatica. Buoni anche l'equilibrio e la persistenza al retrolfatto. Il prodotto viene anche descritto con note positive in relazione al corpo.

Azienda: Francesca Cardone
Vino: Malvasia del Lazio – Labicum
Chiusura: Sughero biondellato
Vendemmia 2011

Il vino in oggetto viene descritto come un prodotto “neutro”, senza difetti o pregi evidenti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Non rilevati difetti evidenti. Un giudice solamente riporta una scarsa persistenza e tipicità. Un altro, riporta come lo stato evolutivo del prodotto sia prossimo alla maturità.

Quali sono le note di pregio?

Non rilevati pregi evidenti.

Azienda: Castello di Arcano
Vino: Bianco IGT
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Il prodotto non è apparso particolarmente gradito. Tuttavia, i giudici non sono apparsi concordi nel motivarne le cause. Di seguito, le risposte ai quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

La prima nota oggetto di discussione è legata alla spiccata acidità volatile rilevata dai giudici, secondo alcuni eccessiva, secondo altri no. Altra caratteristica negativa, il retrogusto amaro, che però anche in questo caso non risultava penalizzante per tutti i valutatori: secondo alcuni, infatti non risulta essere un difetto, ma una caratteristica di un prodotto presumibilmente ottenuto per macerazione; secondo un'altra parte del panel, invece, si tratta di note riconducibili ad un vino fortemente ossidato.

Quali sono le note di pregio?

Non rilevati pregi evidenti.

Azienda: Scilio
Vino: Etna Bianco
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Il prodotto è risultato gradevole, con pochi difetti evidenziati, per lo più non penalizzanti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

I giudici denotano un leggero squilibrio legato all'eccessiva acidità; buona mineralità

Quali sono le note di pregio?

Bel colore paglierino carico; discreto equilibrio olfattivo, con profumi gradevoli, anche se non molto intensi e persistenti.

Azienda: Terra di Briganti
Vino: Falanghina
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Anche in questo caso, i giudici hanno tendenzialmente gradito il prodotto. Di seguito le risposte ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Leggero retrogusto amaro.

Quali sono le note di pregio?

Evidenziate note floreali, secondo alcuni riconducibili alla ginestra, ma anche componenti fruttate; buona la mineralità e la persistenza al naso. Anche in bocca il vino è risultato gradevole, con un buon equilibrio fra struttura ed alcolicità.

Azienda: Gavi
Vino: Rugarà
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

All'apertura della bottiglia testata si rileva colatura a livello del contatto vetro chiusura. Rilevate note ossidate e di solvente. Queste vengono rilevate unitamente alla colatura, all'apertura di una seconda bottiglia.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Ossidazione evidente, probabilmente imputabili alla chiusura utilizzata

Quali sono le note di pregio?

Buona acidità che poi viene coperta dalle note negative rilevate all'olfatto.

Azienda: Emmi Veruccia
Vino: Etna Bianco – Quantico
Chiusura: Sughero agglomerato
Vendemmia 2011

In questo caso i giudici hanno dimostrato gradire molto il prodotto. Di seguito, le risposte date ai quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Leggera riduzione all'apertura della bottiglia, che scompare con il tempo.

Quali sono le note di pregio?

Prodotto equilibrato, con note minerali e fruttate. Persistente e con profumi gradevoli. In bocca presenta una buona mineralità ed equilibrio. Il retrolfatto richiama le note olfattive, con note di agrumi.

Azienda: Tamburello
Vino: Dagala – Inzolia
Chiusura: Sintetico iniettato
Vendemmia 2011

Il problema rilevato all'apertura di questo campione è una pinzatura sul tappo che lascia pensare ad una cattiva regolazione della tappatrice. Il campione è risultato tuttavia gradito ai giudici, che ne hanno evidenziato i profumi gradevoli, denotando però una scarsa persistenza degli stessi.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessuna nota particolare, se non una scarsa presenza di corpo e struttura (caratteristica comunque poco penalizzante).

Quali sono le note di pregio?

Nessuna nota particolare.

Azienda: Venditti
Vino: Vandari – Falanghina
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Anche questo prodotto è piaciuto al panel. Di seguito le risposte ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto evidente. Alcuni giudici denotano lievi note amare, mentre uno di essi ritiene l'acidità leggermente troppo elevata; in entrambi i casi, tuttavia non si tratta di caratteristiche penalizzanti.

Quali sono le note di pregio?

Prodotto piacevole all'olfatto, con note fruttate, buon equilibrio olfattivo e persistenza. Buona l'acidità; gradite anche le note minerali, l'equilibrio al gusto. Prodotto ben strutturato anche dal punto di vista del corpo.

Azienda: Il Pozzo
Vino: Roero –Arneis
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Prodotto giudicato globalmente gradevole. Di seguito le risposte ai quesiti, date dai giudici.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Non rilevati difetti evidenti, a parte l'acidità, secondo alcuni troppo elevata; non si tratta tuttavia di una caratteristica giudicata penalizzante.

Quali sono le note di pregio?

Prodotto gradevole al naso, con buona persistenza, anche se i profumi non sono molto intensi. I giudici sono concordi nel rilevare una sensazione che descrivono come "grasso in bocca", legata alla struttura ed al corpo. Sembrerebbe una sensazione di tipo tattile, piacevole. Spiccata l'acidità, che secondo alcuni, lascia una sensazione di freschezza in bocca.

Azienda: BioVio
Vino: Pigato Marené - etichettato
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Prodotto complessivamente gradevole. Buoni i profumi, anche se tenui, con note floreali e di erbe aromatiche.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto evidente.

Quali sono le note di pregio?

Note floreali e di erbe aromatiche. Buona persistenza al retrogusto, buon equilibrio.

Azienda: BioVio
Vino: Pigato Marene – non etichettato
Chiusura: Sintetico coestruso
Vendemmia 2010

Il campione si presentava in uno stato di ossidazione avanzato, verosimilmente per problemi legati alla chiusura, che si estraeva con estrema facilità. La cosa è stata confermata all'apertura di una seconda bottiglia. Il vino non è stato dunque sottoposto ad analisi in quanto giudicato non valutabile.

Azienda: Luca & Paul
Vino: Merlot
Chiusura: Vite
Vendemmia 2011

Vino giudicato piacevole, ma con necessità di ulteriore affinamento. Di seguito le risposte ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

I difetti rilevati sono per lo più non pregiudicanti: si tratta in particolare di un'eccessiva nota legnosa che a detta dei giudici copre parzialmente le altre caratteristiche olfattive e di tannini ancora troppo aggressivi; da qui, il panel ipotizzava la necessità di un ulteriore periodo di maturazione.

Quali sono le note di pregio?

Il prodotto è risultato gradevole dal punto di vista olfattivo, con note di frutta rossa persistenti; il colore è carico con note color rubino, intense.

Azienda: Luca & Paul

Vino: Refosco

Chiusura: Vite

Vendemmia 2011

Rispetto al precedente campione, vinificato dalla medesima azienda, i giudici hanno dimostrato gradire meno il campione. Nonostante alcune difettosità evidenti, tuttavia, la valutazione globale non è stata del tutto negativa. Di seguito i commenti emersi in relazione ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Il panel è concorde nell'evidenziare un odore (non eccessivamente intenso, ma presente) che viene descritto come "legno vecchio, legno bagnato, corda"; un eccesso di note tanniche, portano infine ad un retrogusto amaro.

Quali sono le note di pregio?

Globalmente il prodotto è abbastanza gradevole; particolarmente il panel ha gradito il colore tendente al rosso rubino ed i profumi tipici del vitigno.

Azienda: Francesca Cardone

Vino: Platea

Chiusura: Birondellato

Vendemmia 2011

A prescindere dalla leggera riduzione rilevata all'apertura della bottiglia, il panel non ha dimostrato buone propensioni nei confronti del prodotto. Di seguito le principali motivazioni.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

In bocca, estrema tannicità e note dolciastre che rendono il prodotto squilibrato; profumi deboli.

Quali sono le note di pregio?

Non evidenziate note di pregio particolari.

Azienda: Scilio
Vino: Etna rosso
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2010

Il vino testato appariva in avanzato stato di ossidazione. Probabilmente si tratta di una conseguenza legata all'annata di produzione ed alla lunga permanenza in bottiglia. A parte alcune sensazioni che il panel definiva "vinose", i giudici non hanno dimostrato gradire particolarmente il prodotto.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Tannini aggressivi e colore granato; secondo alcuni giudici, lo stato di ossidazione è troppo spinto. I profumi non sono molto intensi. Il prodotto viene descritto come un vino che ha iniziato la fase di declino.

Quali sono le note di pregio?

Nessuna nota particolare evidenziata.

Azienda: Rugrà
Vino: Pruno Rosso
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Prodotto giudicato come abbastanza “neutro”, con profumi non particolarmente intensi e mancante di note caratteristiche evidenti. A parte un difetto olfattivo riconducibile a descrittori tipo “erbaceo” e “solvente”, non sono state evidenziate altre caratteristiche degne di nota. Di seguito le risposte date dal panel.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Il prodotto è stato particolarmente penalizzato per alcune note olfattive sgradevoli che, secondo alcuni giudici, richiamavano sostanze chimiche (es. vernice). Secondo altri membri del panel, invece si trattava di note vegetali, dovute probabilmente, a detta di un paio di essi, a pratiche prefermentative scorrette. Le note negative si riflettono anche a livello retrofattivo.

Quali sono le note di pregio?

Qui, il panel ha dimostrato gradire particolarmente le caratteristiche cromatiche del prodotto, che si presenta intenso, di un bel rosso rubino e con riflessi violacei.

Azienda: Terra di Briganti
Vino: Aglianico
Chiusura: sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Il panel ha dato un responso positivo per questo vino, che è risultato particolarmente gradito, nonostante sia stato valutato come non ancora completamente pronto per il consumo. I giudici sono concordi nel ritenere un ulteriore periodo di affinamento utile per smussare certe caratteristiche, quali l'elevata tannicità del prodotto medesimo.

Il panel, infine concorda nell'affermare la curiosità dei diversi membri nel riassaggiare il vino dopo un ulteriore periodo di affinamento.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Rilevato qualche lievissimo difetto al naso (es. vegetale), ma nulla di penalizzante.

Quali sono le note di pregio?

Bel colore porpora con riflessi violacei. Buona struttura tannica ed acidità. Buon equilibrio gustativo (a parte la tannicità elevata). Profumi gradevoli ed intensi.

Azienda: Il Sentiero del Riccio
Vino: Aglianico – Paestum
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Anche in questo caso, il panel ha ritenuto molto gradevole il prodotto, anche se alcuni giudici sostengono la necessità di un ulteriore periodo di affinamento per smussare le caratteristiche tanniche del prodotto medesimo. Vino, dunque, secondo il panel, non ancora maturo, ma con ottime potenzialità.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto rilevato, a parte alcune lievi note vegetali.

Quali sono le note di pregio?

Bel colore rosso porpora con riflessi violacei. Buona struttura tannica ed acidità. Profumi di frutta rossa.

Azienda: Trebotti
Vino: Castiglione
Chiusura: Sughero monopezzo
Vendemmia 2011

Anche in questo caso, il panel ha valutato positivamente il prodotto, ritenendo tuttavia necessario smussare la tannicità elevata con un ulteriore periodo di affinamento.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Non rilevati difetti evidenti, a parte i tannini ancora ruvidi. Non si tratta tuttavia di una caratteristica penalizzante. Necessario un ulteriore periodo di maturazione. Secondo alcuni, lieve odore resinoso di fondo.

Quali sono le note di pregio?

Prodotto molto “concentrato”, alcolico e di corpo robusto. Persistente e relativamente equilibrato in bocca

Azienda: Riserva della Cascina
Vino: Rosso Castelli Romani
Chiusura: Sughero birondellato
Vendemmia 2011

Prodotto giudicato gradevole, ma anche qui si rilevavano tannini non ancora maturi. Di seguito le risposte ai quesiti posti al panel.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto evidente.

Quali sono le note di pregio?

Profumi fruttati, relativamente equilibrato al gusto, anche se un po' troppo astringente.

Azienda: Le Carline
Vino: Cabernet
Chiusura: Sughero Agglomerato
Vendemmia 2010

Nonostante alcuni difetti minori, il prodotto è stato gradito dal panel. Di seguito le risposte ai due quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto penalizzante; rilevate una lieve nota dolciastra al retrogusto (non penalizzante) e lieve presenza di anidride carbonica disciolta. Evidenti, sentori vegetali e di resina

Quali sono le note di pregio?

Profumi tenui, ma pulito al naso. Buon equilibrio in bocca con tannini eleganti.

Azienda: Le Carline
Vino: Refosco
Chiusura: Sughero Agglomerato
Vendemmia 2010

Nonostante alcuni difetti minori, il prodotto è stato tendenzialmente gradito dal panel. Di seguito le risposte ai due quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Lieve percezioni di anidride carbonica disciolta e lieve sentore vegetale; alcuni giudici marcano odori negativi non meglio definiti.

Quali sono le note di pregio?

Buon equilibrio gustativo, con tannini eleganti. Profumi gradevoli anche se non particolarmente intensi.

Azienda: Venditti
Vino: Barbera Sannio
Chiusura: Sughero Monopezzo
Vendemmia 2011

I giudici hanno risposto in modo decisamente positivo ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto penalizzante. Le lievi note erbacee, denotano un prodotto che deve ancora terminare l'affinamento.

Quali sono le note di pregio?

Prodotto particolarmente gradito, per la complessità di corpo e struttura, i profumi fruttati e floreali, l'alcolicità ed i tannini morbidi. Ottime prospettive per l'affinamento.

Azienda: Vallarom
Vino: Marzemino
Chiusura: Sughero Monopezzo
Vendemmia 2011

Prodotto nel complesso gradevole. Di seguito le risposte ai quesiti posti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Lieve riduzione iniziale (non penalizzante). Astringenti ed amaro al retrogusto.

Quali sono le note di pregio?

Discreta struttura, colore intenso. Note fruttate, caratteristiche del vitigno.

Azienda: Arcania
Vino: Refosco
Chiusura: Sughero Monopezzo
Vendemmia 2011

Prodotto globalmente piaciuto ai giudici. Di seguito le risposte date ai quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessuna difettosità rilevata, a parte una leggera presenza di anidride carbonica disciolta (giudicata non penalizzante).

Quali sono le note di pregio?

Gradevole la percezione olfattiva, con note fruttate intense. Colore intenso, con note violacee. Buon equilibrio gustativo, anche se poco persistente. Buon equilibrio, con tannini morbidi.

Azienda: Poderi di Ghiaccioforte
Vino: Rosso Igt
Chiusura: Sughero agglomerato
Vendemmia 2011

Nonostante i parecchi difetti evidenziati, il prodotto non è stato giudicato particolarmente sgradevole. Ecco come il panel ha risposto ai due quesiti.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

A giudizio del panel i tannini sono troppo aggressivi, fattore probabilmente legato all'aggiunta realizzata in macerazione, come riportato nella scheda tecnica; il prodotto è stato ritenuto non perfettamente equilibrato al gusto, con una spiccata acidità, poco armonico. Evidente anidride carbonica disciolta.

Quali sono le note di pregio?

Nessuna nota particolare.

Azienda: Amastuola
Vino: Primitivo
Chiusura: Sughero Agglomerato
Vendemmia 2012

Prodotto giudicato molto gradevole, come dimostrato dalle molte note di pregio riportate.

Rilevate difettosità evidenti? Se sì, quali?

Nessun difetto evidente.

Quali sono le note di pregio?

Sensazioni positive “dolci” all’olfatto, con profumi intensi di frutta gialla ed essiccata (albicocche secche), quasi a richiamare i vini dolci e passiti. Colore intenso, con note porpora.
Buona struttura tannica.