

AIS – Associazione Italiana Sommelier
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

<i>ESAME VISIVO</i>	Limpidezza	Colore	Consistenza	Effervescenza	
	Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo Dorato Giallo Ambrato Rosa Tenue Rosa cerasuolo Rosa chiara Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	Fluidido Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscoso	GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Fini NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti	
<i>ESAME OLFATTIVO</i>	Intensità	Complessità	Qualità	Descrizione	
	Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto Intenso	Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	Aromatico Vinoso Floreale Fruttato Fragrante	Erbaceo Minerale Speziato Etereo Franco
<i>ESAME GUSTO OLFATTIVO</i>	MORBIDEZZA		DUREZZA		Equilibrio Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso Persistenza Corto Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto Persistente Qualità Comune Poco fine Abbastanza Fine Fine Eccellente
	Zuccheri Secco Amabile Abboccato Dolce Stucchevole		Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo		
	Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza Caldo Caldo Alcolico		Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente		
	Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso		Sali Minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato		
Struttura o corpo Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante					
Stato evolutivo Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo - Vecchio					
Armonia Poco armonico – Abbastanza armonico - Armonico					