

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Cuvée: Millesimo (nel caso):

ALL'OCCHIO

Champagne bianco: oro verde oro grigio giallo paglia oro giallo oro antico
Champagne rosé: rosa pallido rosa tenue rosa deciso rosa salmone

AL NASO

AROMI PRIMARI

GIOVINEZZA

Floreali: fiori bianchi tiglio fiore d'arancio
Fruttati: agrumi frutti a polpa frutti gialli frutti esotici frutti rossi
Diversi: minerale speziato vegetale
 altro

AROMI SECONDARI

MATURITÀ

frutti maturi frutta candita miele cera
 brioche, pasticceria frutta secca fiori secchi
 vaniglia caramello
 altro

AROMI TERZIARI

PIENEZZA

panpepato cotognata sottobosco
 pane tostato moka caffè
 altro

IN BOCCA

vivo leggero goloso untuoso
 corposo strutturato rotondo complesso

COMMENTI

.....
.....
.....