

# Approccio sistematico WSET alla degustazione del vino Livello 2®

Vista		
<b>Limpidezza</b>		limpido – torbido (difettoso?)
<b>Intensità</b>		pallido – medio – intenso
<b>Colore</b>	bianco rosato rosso	giallo lime – paglierino – oro – ambrato – marrone rosa – rosa-arancio – arancione porpora – rubino – granata – mattone – marrone
Naso		
<b>Condizione</b>		pulito – non pulito (difettoso?)
<b>Intensità</b>		bassa – media – alta
<b>Profumo</b>		es. primari, secondari, terziari
Palato		
<b>Dolcezza</b>		secco – abboccato – amabile – dolce
<b>Acidità</b>		bassa – media – alta
<b>Tannicità</b>		bassa – media – alta
<b>Livello alcolico</b>		basso – medio – alto
<b>Corpo</b>		leggero – medio – pieno
<b>Intensità del sapore</b>		bassa – media – alta
<b>Sapore</b>		es. primari, secondari, terziari
<b>Persistenza</b>		corta – media – lunga
Conclusioni		
<b>Livello di qualità</b>		difettoso – 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

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

### Profumi e sapori secondari

#### I profumi e i sapori sviluppati dopo la fermentazione

<b>Lievito (fecce di lievito, autolisi, flor)</b>	biscotto, brioche, pane, pane tostato, pasta di pane, formaggio, yogurt
<b>Conversione malolattica</b>	burro, formaggio, panna
<b>Botti di rovere</b>	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

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