

SCHEDA ANALISI ORGANOLETTICA SENSORIALE

Qualità : BURUNDI WASHED A BUJUMBURA

F
A
S
E

V
I
S
I
V
A

Aspetto : PASTA CHIARA - OMOGENEO

Crudo Crivello (%) : 3 32 17 49 11

sotto 14 15 16 17 18 19 20 21 sopra

Colore : CHIARO TONACA FRATE MEDIA SCURA

Tostato Omogeneità: SCARSA REGOLARE M. BUONA OTTIMA

Sviluppo : SCARSO REGOLARE M. BUONA OTTIMO

Colore Crema: SCURA CHIARA DORATA / BRONZEA TIGRATA

Tazza

Cremosità	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,9
Tessitura	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,8
Tenuta	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,9

Intensità Olfattiva	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,9
Finezza Olfattiva	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	8,0

F
A
S
E

G
U
S
T
A
T
I
V
A

Corposità	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,9
Dolce	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	7,8
Amaro (-)	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0	7,8
Acido	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	8,0
Persistenza	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	8,0
Finezza Aromatica	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	8,0

R E T R O G U S T O

LEGNOSO ERBOSO IMMATURO BRUCIATO / FUMO FERMENTATO / STINKER

TERROSO MUFFA PAGLIA ASTRINGENTE RIO

FRUTTATO / AGRUMI FIORITO SPEZIATO VANIGLIA NOCE CACAO

CIOCCOLATO MANDORLA NOCCIOLINA CEREALE

NOTE : DISCRETA PASTOSITA' - L'ACIDITA' MEDIO/ALTA SI PROPONE CON INTENSE NOTE

AGRUMATE DI LIMONE MATURO ALLE QUALI SI SOVRAPPONGONO GARBATE PERCEZIONI DI MANDARINO E SUSINE - NEL PROLUNGATO RETROGUSTO EMERGE UNA PIACEVOLE VENA DI CROCCANTINO.

Leggenda valutazioni :
da 0 a 2 = PESSIMO da 3 a 4 = ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE 5 = SCARSO
6 = SUFFICIENTE 7 = DISCRETO da 8 a 9 = BUONO 10 = OTTIMO