

“Un frutto di-vino”



Relatori:

Dott. Renzino Gobbi

Direttore Generale ed Enologo

Dott. Paul Andolina

Direttore Commerciale e Marketing



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO

Come si fa il vino?

Come si fa un vino buono?



La qualità è un insieme di tanti fattori:

- Clima**
- Terreno**
- Varietà**
- Pratiche Colturali**
- Mano dell'uomo**

Clima e Terreno



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



CLIMA, TERRENO, PRATICHE COLTURALI



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Varietà e pratiche colturali



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Varietà e pratiche colturali



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Varietà e pratiche colturali



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Mano dell'uomo



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



La vendemmia (MANO DELL'UOMO)



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



L'Uva arriva in cantina



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Controlli e valutazioni

All'arrivo in cantina



In ROSS0

Fermentazione sulle vinaccie

Fermentazione in acciaio

bottiglia

affinamento

BARRIQUE

maturazione

BOTTE

bottiglia

fermentazione
autoclave

VINO ROSSO FRIZZANTE

Es. lambrusco

Vinificazione in Rosso



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



LA VINIFICAZIONE IN



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



Vinificazione in Bianco



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



GARANZIA DEL CICLO PRODUTTIVO E DEI DISCIPLINARI



IN ITALIA:

D.O.C e D.O.C.G



A SAN MARINO:

Tutto il ciclo produttivo è garantito
dal Marchio di Stato

AD “IDENTIFICAZIONE DI ORIGINE”



La Degustazione



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO



© Smith, Peter Howard / Stockfood Italy
Viewed by Guest on 10/1/2007



© Lehmann, Herbert / Stockfood Italy
Viewed by Guest on 10/2/2007

TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

VISIVO

Limpidezza

Velato
Abbastanza limpido
Limpido
Cristallino
Brillante

Colore

Giallo verdolino
Giallo paglierino
Giallo dorato
Giallo ambrato

Rosa tenue
Rosa cerasuolo
Rosa chiaretto
Rosso porpora
Rosso rubino
Rosso granato
Rosso aranciato

Consistenza

Fluida
Poco consistente
Abbastanza consistente
Consistente
Viscosa

Effervescenza

GRANA BOLLICINE
Grossolane
Abbastanza fini
Fini

NUMERO BOLLICINE
Scarse
Abbastanza numerose
Numerose

PERSISTENZA BOLLICINE
Evanescenti
Abbastanza persistenti
Persistenti

OLFATTIVO

Intensità

Carente
Poco intenso
Abbastanza intenso
Intenso
Molto intenso

Complessità

Carente
Poco complesso
Abbastanza complesso
Complesso
Ampio

Qualità

Comune
Poco fine
Abbastanza fine
Fine
Eccellente

Descrizione

Aromatico
Vinoso
Fiorente
Fruttato
Fragrante
Erbaceo
Minerale
Speziato
Etereo
Franco

GUSTO - OLFATTIVO

MORBIDEZZA

Zuccheri

Secco
Abboccato
Amabile
Dolce
Stucchevole

Alcoli

Leggero
Poco caldo
Abbastanza caldo
Caldo
Alcolico

Polialcoli

Spigoloso
Poco morbido
Abbastanza morbido
Morbido
Pastoso

DUREZZA

Acidi

Fiatto
Poco fresco
Abbastanza fresco
Fresco
Acidulo

Tannini

Molle
Poco tannico
Abbastanza tannico
Tannico
Astringente

Sostanze minerali

Scipito
Poco sapido
Abbastanza sapido
Sapido
Salato

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

Struttura o corpo

Magro - Debole - Di corpo - Robusto - Pesante

Stato evolutivo Immaturo - Giovane - Pronto - Maturo - Vecchio

Armonia Poco armonico - Abbastanza armonico - Armonico



CONSORZIO VINI TIPICI DI SAN MARINO