





ISTRUZIONI:

1. Ritagliare l'"aroma card" seguendo le linee indicate
2. Piegare a metà' 
3. Piegare seguendo le linee tratteggiate 

<p>cedro salvia rovere verde pino linfa di pino segatura sequoia sandalò incenso</p> <p>noce castagna nocciola mandorle buccia di mandorla marzapane</p>	<p>cannella garofano spezie pepe nero pepe bianco origano noce moscata cardamomo liquirizia anice alloro mentolo eucalipto romarino bacca di ginepro erbe essicate</p>	<p>pergamena fieno/paglia erba medica estratto di lievito lievito briosche pane tostato tè nero tabacco caffè espresso caffè polvere di cacao cioccolato al latte cioccolato fondente melassa pane bruciato</p>	<p>Le parole non sono mai fine a se stesse, ma servono per descrivere esperienze, raccontare storie, fissare ricordi.</p> <p>Utilizza questa "Aroma Card" per aiutarti a descrivere i vini a modo tuo e crearti il tuo sistema di classificazione. Fai in modo che ti aiuti a fissarti bene nella memoria gustativa il sapore delle varie cose che assaggi.</p> <p>Lascia che ti aiuti un poco a scoprire la magia del vino: come da un pò d'uva, un pizzico di lieviti, in qualche caso un pò di legno, e spesso tanto tempo, si possa arrivare ad assaggiare un pò di mondo dentro una bottiglia.</p>		
<p>popcorn imburattati caramello miele toffee vaniglia</p> <p>fagioli verdi piselli carciofo peperone asparago carote cetriolo</p> <p>corteccia di salice legno verde</p>	<p>nasturzio geranio gelsomino caprifoglio fiori d'arancio acacia viole petali di rosa lillà gardenia mughetto Big Bubble</p> <p>crema pasticceria burro Nivea</p>	<p>menta erba tagliata macchia mediterranea camomilla zenzero</p> <p>terra bagnata aria marina pietra focaia pietre spezzate conchiglie spezzate ardesia bagnata polvere di gesso polvere di grafite acciaio/ferro cera/paraffina</p>	<p>albicocche albicocche essiccate datteri uva passa mirtilli rossi essiccate ciliegie essiccate fichi prugne essiccate prugne cotte</p> <p>olive nere olive verdi</p> <p>salsa di soia</p> <p>umami (glutammato)</p>	<p>more marmellata di more crostata di more</p> <p>mirtillo cassis crema di cassis gelso nero bacche di sambuco</p> <p>prugna</p> <p>ciliegie nere amarene o visciole</p>	<p>mirtilli rossi lamponi mirtilli neri</p> <p>torta al rabarbaro melagrana ribes rosa canina ibisco</p> <p>fragole fragole alpine</p> <p>marmellata di fragole</p>
<p>ananas kiwi</p> <p>mandarino arance buccia d'arancia marmellata di arance buccia di kumquat lime buccia di lime limoni crema di limone buccia di limone pompelmo pompelmo rosso</p>	<p>guava mango mango essiccato papaya papaya essiccata frutto della passione banana artocarpo melone retato melone anguria</p> <p>carambola susine lychee uva canina</p>	<p>pesche pesche bianche pesche sciroppate pesche nettarine</p> <p>mela selvatica mela cotogna mela acerba mela verde mela rossa mela golden mele al forno mela fuji pere pera asiatica uva da tavola</p>	<p>carne affumicata carne arrostita pancetta pelle tartufo marmellata bruciata</p> <p>cavolo crauti pomodoro cipolla aglio</p> <p>sudore calzino sporco formaggio yogurt</p>	<p>gasolio kerosene benzina</p> <p>lacca lucido da scarpe acetone aceto alcol denaturato pipi di gatto</p> <p>fiammifero bruciato zolfo puzzola cartone bagnato cerotto bagnato plastica</p>	<p>cortile - aia cavallo sudato polvere funghi secchi</p> <p>lana bagnata cane bagnato terra fradicia torba sottobosco</p> <p>asfalto rovere essiccato affumicato iodio creosoto</p>

Vinography.com



© Copyright 2007 Alder Yarrow. All rights reserved.

Italian translation by Gianpaolo Paglia of Poggio Argenteria Winery, Maremma, Tuscany

