



**F.I.S.A.R.**  
**FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIERS**  
ALBERGATORI RISTORATORI

---

**CORSO 1° LIVELLO SOMMELIERS F.I.S.A.R.**

**QUESTIONARIO DI APPRENDIMENTO CORSO PRIMO LIVELLO**

**[ A ]**

consigliato anche come ripasso anche a chi sta per sostenere l'esame di II° e III° livello

Candidato: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

[ 1 ] Quali sono gli acidi fissi del vino? .....

[ 2 ] Quale temperatura di servizio è consigliabile per un vino bianco passato in barrique?

[ ] 14/12            [ ] 14/16            [ ] 10/12

[ 3 ] Cosa è una barrique? .....

[ 4 ] Quale è il ruolo dell'anidride solforosa nel vino?

- [ ] Serve a selezionare i lieviti migliori per la fermentazione
- [ ] Serve a preservare il vino dalle ossidazioni
- [ ] Serve ad entrambe le cose

[ 5 ] Quali caratteristiche ha un vino che ha subito la fermentazione malolattica?

- [ ] Maggiore morbidezza ed armonicità
- [ ] Maggiore acidità e freschezza
- [ ] Maggiore contenuto di tannini

[ 6 ] Quando uno spumante può essere definito millesimato? .....

[ 7 ] Quali sono le analisi che andiamo a fare in una degustazione? .....