

DATI STATISTICI SELEZIONI 2017

<i>CATEGORIA</i>	<i>VINI DEGUSTATI</i>	<i>NON AMMESSI</i>	<i>DIPLOMA DI MERITO</i>	<i>GRAN MERITO</i>	<i>ARGENTO</i>	<i>ORO</i>
Vini amabili bianchi e rossi	1		1			
Vini bianchi elaborati in barrique o affinati in legno	4		2	1	1	
Vini bianchi tranquilli	75	11	21	30	5	8
Vini dolci naturali bianchi e rossi	14		3	5	1	5
Vini frizzanti bianchi	23	5	14	4		
Vini frizzanti rosati e rossi	3		3			
Vini rossi con più di 6 anni dalla vendemmia	12	1	5	4	2	
Vini rossi da 4 a 6 anni dalla vendemmia	45	5	15	19	1	5
Vini rossi delle ultime 3 vendemmie	76	9	49	14	2	2
Vini spumanti Brut con rifermentazione in autoclave Metodo Charmat	41	4	23	14		
Vini spumanti con rifermentazione in bottiglia Metodo classico	9	1	2	4	1	1
Vini spumanti Demi-sec con rifermentazione in autoclave metodo Charmat	2		1	1		
Vini spumanti dolci con rifermentazione in autoclave Metodo Charmat	1				1	
Vini spumanti Dry con rifermentazione in autoclave metodo Charmat	18		5	7	4	2
Vini spumanti Extra Dry con rifermentazione in autoclave metodo Charmat	50	5	33	11	1	
Totale complessivo	374	41	177	114	19	23

<i>Punteggi</i>	<i>Vini non ammessi</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Vini ammessi</i>
71	1	80	32
72	1	81	58
73	1	82	87
74	1	83	68
75	1	84	46
76	2	85	19
77	3	86	16
78	13	87	4
79	18	88	2
		89	1
TOTALE	41	TOTALE	333