

DATI STATISTICI SELEZIONI 2019

<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 bianchi elaborati in barrique o comunque affinati in legno	5		4		1	
Vini bianchi tranquilli	83	4	28	36	10	5
Vini dolci naturali bianchi e rossi	21		6	8	3	4
Vini frizzanti bianchi	17	2	11	4		
Vini frizzanti rosati e rossi	5		2	3		
Vini liquorosi bianchi e rossi	1		1			
Vini rosati	3	1	2			
Vini rossi con più di 6 anni dalla vendemmia	10		3	3	1	3
Vini rossi da 4 a 6 anni dalla vendemmia	45	2	8	17	10	8
Vini rossi delle ultime tre vendemmie	80	6	35	29	6	4
Vini spumanti Brut con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)	46	1	32	12	1	
Vini spumanti con rifermentazione in bottiglia (metodo classico)	9		5	3	1	
Vini spumanti Demi-sec con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)	1		1			
Vini spumanti dolci con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)	1					1
Vini spumanti Dry con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)	13		6	5	2	
Vini spumanti Extra Dry con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)	54	4	29	18	3	
Totale complessivo	394	20	173	138	38	25

<i>Punteggi</i>	<i>Vini non ammessi</i>	<i>Punteggi</i>	<i>Vini ammessi</i>
		80	39
		81	60
69	1	82	74
72	1	83	80
73	1	84	58
75	1	85	38
77	3	86	18
78	5	87	5
79	8	88	1
		90	1
TOTALE	20	TOTALE	374