

Milano 31 dicembre 2003 (ore 20,46 p.m.)

-Galeras: MONTECRISTO; (09.12.03 – da Vlad – Italia)

-Vitolas de Galera: GRAN CORONA, grueso 47, lunghezza 235mm;

-Vitolas de Salidas: A;

-Capa: colorado maturo, eccellentemente tirata;

-Olfatto: morbido, aromatico, un pizzico floreale;

-Tatto/Fattura: *VITOLAS* ottimamente morbida, pronta per la;

-Degustazione & Giudizio:

>un *S.* di boccata morbida, piena, corposa, aromatica, da metà del 1°/3 il sentore aromatico aumenta leggermente di corpo, l'evoluzione è costante, nel 2°/3 il *S.* incrementa leggermente le ottime qualità percepite all'inizio, rimanendo sempre di boccata morbida piena&corposa, tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine della degustazione, una *V.* assolutamente non aggressiva, gradita al palato; il retrogusto mandorlato da metà del 1°/3 stabilizza la sua forza e corposità, rimanendo invariato per tutta la degustazione; non si percepiscono aromi amari, pepati o speziati;

>l'accensione della *boquilla* è risultata omogenea;

>eccellente la combustione ed il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è corposo intenso molto aromatico non aggressivo molto gradito all'olfatto;

>la cenere si presenta ottimamente compatta, di un colore grigio chiaro;

>la *perilla* rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 130 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 75% & 76%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 15 minuti circa;

-Note:

>gli ultimi 70mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie di taglio e colore uniforme omogenee eccellentemente rollate tra di loro;

>per la degustazione la *perilla* è stata tagliata in modo da avere la circonferenza massima del *S.*;

>il presente giudizio viene emesso dopo che della medesima *V.* sono state degustate n°01 unità;

>personalmente un *S.* che rientra tra i preferiti, nonostante il formato particolare, la *V.* si fa gustare con molta semplicità, morbidezza ed aromaticità, da gustarsi in completo relax, da consigliare a tutti; riconfermo incrementando il precedente positivo giudizio espresso all'inizio delle personali degustazioni (orali e non scritte); un sincero e personale grazie all'Amico Vlad della CCA-Mi che ha permesso la presente degustazione;

>voto personale: 5,75/5;

Dal 30 luglio 2003, cambiano le personali modalità di valutazione attribuite:

0,0=nc non classificabile; 1=sufficiente; 2=discreto; 3=buono; 4=ottimo; 5=eccellente;

Cordialmente
Marco Ugo Longo by *GrandeOrso*