Milano 25 dicembre 2004 (ore 20,09 p.m.)

-Toscano: ***IL MORO***, n°11196–serie2004**;** (***TilM***)
-Toscano: ***IL MORO***, *grueso* 12,5-19-12,5mm, lunghezza 225mm**;**

-Capa: maduro**;**
-Olfatto: secco, grezzo, forte, di cuoio & tabacco**;**
-Tatto/Fattura: TilM uniforme nella compattezza, omogeneamente morbido**;**

-Personale Degustazione & Giudizio:
>*TilM* di boccata secca inizialmente, durante la degustazione si affievolisce leggermente; di ricchezza aromatica inebriante, piena; di sensazione predominante amara ma molto gradita al palato; con un perfetto equilibrio, molto calibrato e costante. Nel 1/3 si percepisce una leggera vena di cuoio e aromi di sottobosco; nel 2/3 la sensazione di cuoio prende ulteriore corpo, tuttavia rimane dentro limiti molto tollerabili, mai aggressivi, il leggero aroma di sottobosco rimane presso che invariato con una ulteriore sensazione legnosa; nel finale persiste la sensazione di tomaia, mischiata ad aromi di sottobosco e legno, mai aggressivi, ottimamente tollerati. Il retrogusto pieno e corposo, lascia al palato un buon sentore amaro di cuoio & tabacco stagionato, mai aggressivo, molto tollerato dal palato**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma sprigionato è intenso, corposo, pieno, amaro, ma non aggressivo, molto apprezzato dall'olfatto**;**
>la cenere si presenta ottimamente compatta, di un colore grigio scuro antracite**;**
>la *testa* del ***TilM*** si inumidisce leggermente, tuttavia rimane eccellente il suo comportamento**;**
>un ***toscano*** più che eccellente un ***TOP***. Intenso, corposo, pieno, selvaggio, un aroma decisamente maschio ma non aggressivo. Pur essendo un modulo imponente, la degustazione risulta essere tranquilla e lineare senza cedimenti repentini o eccessivi "picchi", tuttavia ritengo che il ***TiLM*** sia da sconsigliare ad un neofita, senz'altro apprezzato dagli estimatori; in ogni caso un ***TiLM*** non per tutti i giorni, ma da gustarsi in assoluto relax**;**

-Tempo di degustazione: 205 minuti circa (03ore,25minuti)**;**

-Conservazione: il ***TilM*** è stato tenuto a riposo in apposito *humidor*, ad umidità costante tra il 71 ed 73% di umidità**;**

-Note:
>gli ultimi 40mm circa sono stati sezionati, le foglie si presentano di taglio e colore uniforme ottimamente rollate tra di loro**;**
>il presente giudizio viene emesso dopo aver degustato n°00 ***TilM*****;**

>*Voto finale:* 6,00/5,00 con **lode** & **bacio accademico;**

Dal 25 dicembre 2004 cambia l'impaginazione della scheda, e la modalita' di voto attribuita:
0,0=**nc** (non classificabile); **1**=sufficiente; **2**=discreto; **3**=buono; **4**=ottimo; **5**=eccellente**;**
6=**TOP**=**VIT** (*VeryImportantToscano*)**;**

Cordialmente *Marco Ugo Longo Ugo* by ***GO&BB*** alias ***GO***