

Milano 10 novembre 2003 (ore 14,21 p.m.)

-Galeras: HOYO DE MONTERREY;

-Vitolas de Galera: CORONAS GRANDES, grueso 42, lunghezza 155mm;

-Vitolas de Salidas: LE HOYO DES DIEUX;

-Capa: colorado;

-Olfatto: morbido, aromatico, mieloso;

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

-Degustazione:

>l'accensione del *piede (boquilla)* della *V.* è risultata omogenea;

>accendendo il **SIGARO**, la prima "boccata" è morbida, piena, discretamente corposa, aromatica, non aggressiva; espellendo il fumo, al palato rimane un retrogusto mandorlato, non aggressivo, gradito al palato;

>durante la degustazione, il **S.** ha una evoluzione costante, rimane morbido, pieno, corposo, aromatico, assolutamente non aggressivo; il retrogusto mandorlato rimane costante, morbido, corposo, assolutamente non aggressivo, molto gradito al palato; tali sensazioni rimangono invariate fino alla fine;

>buona la combustione del **S.**, buono il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria dalla *V.* è corposo, aromatico, assolutamente non aggressivo, molto gradito dall'olfatto;

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

>la *testa (perilla)* della *V.* rimane perfettamente asciutta, è eccellente il suo comportamento;

-Tempo di degustazione: 60 minuti circa;

-Conservazione: la *V.* è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità variabile tra il 72% & 73%; prima della degustazione il **S.** è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

-Giudizio conclusivo:

>**S.** eccellente, costante, morbido, aromatico, pieno, corposo, assolutamente non aggressivo; ottimo il retrogusto costante per tutta la degustazione, assolutamente non aggressivo, molto gradito ed apprezzato dal palato; l'aroma sprigionato nell'aria è corposo, aromatico assolutamente non aggressivo molto gradito dall'olfatto; buona la combustione ed il tiraggio; eccellente il comportamento della *perilla*; gli ultimi 40mm circa di **S.** sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie regolari di taglio e colore uniforme, ben 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°02 unità; una *V.* da consigliare ad un neofita, senz'altro apprezzata dagli intenditori;

>personalmente un **S.** eccezionale, una degustazione tranquilla, costante nell'evoluzione del gusto, corposo, aromatico, morbido, assolutamente non aggressivo e molto gradito al palato ed all'olfatto, una *V.* per tutte le occasioni, unica pecca.....è troppo corto;

>voto personale: **5,25**;

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**