Milano 24.11.05 (ore 17,53 p.m.)

-Galera: ***AVO;*** (Da Fabrizio Losciale – acquisto effettuato in Italia)
-Vitòla de Galera: ***ROBUSTO;*** *grueso* 52, lunghezza 136mm**;**
-Vitòla de Salida: ***l.e. 2005 - cod. box: 28/02/05 rueda 04165 n° ok 6582*****;**

-Capa: madura, leggermente grassa, discretamente tirata**;**
-Olfatto: intenso, di stalla, leggermente di cuoio**;**
-Tatto/Fattura: la ***VITOLAS*** è uniformemente morbida**;**

-Personale Degustazione & Giudizio:
>***1/3:*** inizio leggermente corposo, leggera nota pepata, relativamente aggressivo**;**
>***2/3:*** si rafforza leggermente la corposità, la boccata è secca, prende ulteriore corpo la vena pepata, aumenta il tono aggressivo**;**
>***3/3:*** la corposità rimane invariata, rimane la boccata secca, la vena pepata si assesta rimanendo sempre marcata, aumenta leggermente l'aggressività toccando il limite della sopportabilità, il retrogusto discreto rilascia al palato un sentore di liquirizia abbastanza gradevole**;**
>eccellente la combustione ed il tiraggio**;**
>l'aroma diffuso nell'aria è secco, amaro, poco apprezzato dall'olfatto**;**
>la cenere si presenta ottimamente compatta di un colore grigio fumo di Londra**;**
>la ***perilla*** rimane perfettamente asciutta, eccellente il suo comportamento**;**
>un ***S.*** sufficiente, fin dalle prime boccate si percepisce una vena pepata ed amarognola, che alla fine del 2/3 si assesta fino al termine della degustazione, l'evoluzione è costante e graduale con una leggera accentuazione dell'aggressività sul finire, allo stato attuale è un ***S.*** da sconsigliare a tutti, una ***V.*** ancora troppo giovane che necessita di un buon periodo di maturazione in apposito *humidor* a temperatura ed umidità costante, la sufficienza viene data unicamente per l'ottima combustione&tiraggio, e per l'ottimo comportamento della ***prilla*** riscontrati**;**
>**RQP**: **S;**

-Tempo di degustazione: 85 minuti circa**;**

-Conservazione: la ***V.*** è stata tenuta a riposo in apposito *humidor*, ad una umidità costante tra il 71 & 73%**;**

-Note:
>gli ultimi 40mm circa di ***S.*** sono stati sezionati: ***capa,capote&tripa*** si presentano con foglie di taglio e colore uniforme ottimamente rollate tra di loro**;**
>per la degustazione la ***perilla*** è stata tagliata ottenendo la circonferenza massima del ***S.*****;**

-Voto finale: **1;**

Dal 31.07.04 cambia l'impaginazione della scheda; non cambia la modalità di voto attribuita:
0,0=nc (non classificabile)**; 1**=sufficiente**; 2**=disctreto**; 3**=buono**; 4**=ottimo**; 5**=eccellente**;**
6=TOP=VIV (*VeryImportantVitola*)**; MM=*MachineMade*** (fatto a macchina)**;**
RQP (**R**apporto**Q**ualità**P**rezzo)=**S**cadente**; B**uono**; E**ccellente;

AD MAJORA
Marco Ugo Longo by ***GrandeOrso***