

## Milano 16 dicembre 2003 (ore 18,05 p.m.)

-Galeras: ROMEO Y JULIETA;

-Vitolas de Galera: MAREVAS, grueso 42, lunghezza 129mm;

-Vitolas de Salidas: PETIT CORONAS;

-Capa: colorado maduro;

-Olfatto: secco, forte;

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

### -Degustazione:

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

>accendendo il *S.* le prime boccate sono morbide, aromatiche, discretamente corpose, non aggressive; espellendo il fumo, al palato rimane un leggero retrogusto di nocciola, morbido, non aggressivo molto gradito al palato;

>l'evoluzione del *S.* è buona e costante, la boccata rimane morbida aromatica di media corposità non aggressiva; il retrogusto rimane costante, morbido aromatico non aggressivo gradito al palato; nell'ultimo terzo, per ovvi motivi si percepisce un lieve sentore di amaro che non rovina le buone sensazioni ricevute precedentemente, rimanendo un *S.* non aggressivo gradito al palato e all'olfatto;

>eccellente la combustione ed il tiraggio;

>l'aroma sprigionato nell'aria è di media corposità aromatico amabile, non aggressivo apprezzabile olfattivamente;

>la cenere si presenta discretamente compatta, di un colore grigio antracite;

>la *perilla* rimane asciutta, 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% & 74%; prima della degustazione il *S.* è stato lasciato riposare a temperatura ambiente per 10 minuti circa;

### -Giudizio conclusivo:

>un ottimo *S.* di media corposità morbido aromatico, costante nell'evoluzione, non aggressivo gradito al palato; il retrogusto è costante morbido aromatico non aggressivo gradito al palato; gli ultimi 35mm circa di *S.* sono stati sezionati: *capa, capote&tripa* si presentano con foglie di taglio e colore uniforme omogenee ottimamente 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°00 unità; una *V.* da consigliare a tutti;

>personalmente un ottimo *S.* non impegnativo, una degustazione tranquilla che si può benissimo effettuare in qualsiasi momento della giornata;

>voto personale: 4,5;

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*