

Antonio Polise

# Sommelier Journal

1st week • 20 Ottobre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO  
DAL VOSTRO SOMMELIER



**Château Latour** è un castello situato nella sotto regione di **Bordeaux di Pauillac**. Questo è semplicemente il posto perfetto dove crescere le uve **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**. Château Latour produce vini di grande qualità **dal 1331** e negli anni ha ricevuto una grandissima quantità di premi per i suoi vini spettacolari. Uno di questi premi successe nel **1855** quando **Napoleone III** richiese il sistema di classificazione, per la Francia, dei **migliori vini di Bordeaux** a secondo della reputazione dello Château, e i prezzi in commercio. Ch. Latour fu classificato nella prima crescita, cioè nel vertice della classifica. Questo titolo stabilirà il nome dello Château nella storia del vino.

**Quindi, qual è il sapore di questo fantastico vino?**

In particolare **l'annata 1982** fu un'annata eccezionale che il vino si presentava al naso con una grande complessità con un **mix di frutta** rossa matura e note di invecchiamento come spezie oltre che sentori di cioccolata, liquirizia e nocciola. Al gusto è pieno con una grande delicatezza e un equilibrio deciso. È sicuramente un vino infinito, con prezzi che sfiorano anche i **10.000 Euro**.

Cocktail della  
Settimana

## THE AVIATION

**The Aviation** è un **cocktail classico** fatto con **gin**, **liquore al maraschino**, **crème de violette** e **succo di limone**.

Viene servito senza ghiaccio, in un bicchiere da Martini.

È stato creato a **New York** nel **1916**, da quel momento ha avuto successo perché considerato una variazione del **Gin Sour**.

Cocktail elegante bilanciato sia dal liquore al maraschino, che dall'acidità del limone con l'aroma della crème de violette e il gusto inconfondibile del Gin.



## Vino della settimana



Il **Manzoni bianco** è nato dall'incrocio di due uve, il **Riesling** e il **Pinot bianco**.

Cresce sulle colline di Trento nel Nord Italia. Il vino fermenta sulle bucce e invecchia in **botti di Acacia**. Aromatico, fruttato e molto intenso. Un vino di medio corpo con sentori di **frutta gialla matura** perfetto con piatti di pesce.



**Olympic Brewery** e il succo dei miei anni a Londra, una birra creata dal mio palato da sommelier e il mio amico **Alfonso** ingegnere chimico.

Nata per passione l'Olympic è qualcosa di diverso, facendo riferimento a nessun stile particolare. Abbiamo cercato di creare una BIRRA, dal nome **Apollo**.

Alla prossima settimana

27 Ottobre 2021