

Antonio Polise

Sommelier Journal

2nd week • 27 Ottobre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO
DAL VOSTRO SOMMELIER



Moulin de Duhart è il secondo vino prodotto da **Château Duhart-Milon**. Questo Château si trova nella sotto regione di **Bordeaux di Pauillac**, appena accanto leggendario Château Lafite Rothschild.

In passato questo Château non è mai riuscito a produrre vini importanti, utilizzando come uva solo il **Petit Verdot**, ma nel 1962 la svolta: lo Château fu acquistato dalla **famiglia Rothschild**. E da qui le cose iniziarono a cambiare: i vigneti furono ripiantati con **uve Cabernet sauvignon e Merlot** e in poco tempo la qualità dei vini arrivò alle stelle.

Oggi diventato un vino famoso in tutto il mondo. Moulin de Duhart si presenta con un **colore rosso rubino** in gioventù, granata durante l'invecchiamento. Al naso si presenta con **note di frutta a bacca rossa** per poi seguire con **sentori di cuoio**, funghi tartufo, muschio e cioccolato.

Al palato troviamo un vino di **medio corpo** con un perfetto equilibrio tra freschezza e tannini, al retrogusto finale si presenta con frutti a bacca rossa maturi lasciando un **palato veramente pulito**.

Vino della settimana



Questo vino proviene dalla regione **Friuli**, situata al Nord-Est dell'Italia prodotto con uve **100% Verduzzo**.

Il Verduzzo è una delle uve più rappresentative della regione; questa versione è abbastanza particolare. Catalogato come **"vino aranciato"** per il suo colore, questo vino ha un processo di produzione

differente, che include **48 ore di criomacerazione** e la fermentazione avviene con **lieviti indigeni** anziché commerciali, e termina in botte per **8 mesi** per la maturazione attraverso la **tecnica del batonnage**.

Si presenta di **colore ambrato** e gli aromi sono veramente intensi con **note di albicocca secca, frutta candita e fico**.

Al gusto è secco con una piacevole freschezza dovuta al terreno calcareo della regione e un **forte retrogusto** di frutta secca e mandorla. Un vino per **veri intenditori**.

Distillato della settimana

NIKKA single malt "YOICHI"

Yoichi è una **distilleria** che si trova al **Nord del Giappone**, dove il clima freddo e l'ambiente ricordano molto il clima scozzese. Questa distilleria è stata fondata da **Masataka Takesuru** ed è stata la **prima distilleria** a Nikka. Qui l'attenzione per i dettagli la lealtà e la tradizione nel **produrre whisky** non è mai cambiata nel tempo, tanto che gli **alambicchi** sono ancora riscaldati con fuoco da carbone.

Yoichi è il **single malt** che esprime in tutti i sensi lo stile degli **whisky giapponesi**, e invecchiato per 15 anni in legno e la complessità dei sentori è incredibile.

Al naso troviamo **sentori di frutta secca** che si combinano con **aromi nocciolati**, al palato un **mix di spezie dolci** come cannella e anice stellato, secco con un **contenuto alcolico equilibrato** che lo rende estremamente elegante.



La **birra Apollo** è la birra dedicata al **Dio del sole** nella mitologia greca, e una birra dal colore oro intenso, con sfumature di **frutta tropicale** come ananas, mango e lychee, fresca, leggera con una **effervescenza** molto **piacevole** al palato, note di frutta in retrogusto e un leggero **finale luppolato**.

Alla prossima settimana

3 Novembre 2021