ACQUISTATO IL .....

"Angels' Share" Shiraz McLaren Vale 2022 2022



La Vigna

Terreno	argillosi-calcarei
Esposizione Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Barossa Valley
Uve	shiraz 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-12 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva è stata pigiata e fatta fermentare in fermentatori aperti da 5, 7 e 10 tonnellate. Durante il picco della fermentazione i lotti sono stati sottoposti a regolari rimontaggi 2-3 volte al giorno, il tempo medio di sulle bucce è stato di 15 giorni. La maturazione è avvenuta in botti di rovere francese nuove per il 12% per 14 mesi, il resto in botti di età compresa tra 1 e 8 anni. Dopo la maturazione, il blend finale è stato leggermente affinato e non filtrato prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Di colore porpora dai riflessi violacei. il naso, di grande complessità, svela aromi di frutti neri ben maturi, come la mora e il mirtillo, che si intrecciano con note speziate di pepe e chiodi di garofano. In bocca, questo vino australiano si rivela ampio e generoso. I tannini sono setosi e fusi, sostenuti da una freschezza notevole. I sapori di frutti neri e spezie si ritrovano, accompagnati da note di liquirizia. Il finale è lungo e persistente.

Eleganza e complessità

Angel's Share, di Two Hands, è uno Shiraz straordinario. Proviene dal cuore di McLaren Vale, una delle regioni vinicole più iconiche dell'Australia Meridionale. Questo vino, infatti, coniuga la potenza e la ricchezza aromatica dello Shiraz con l'eleganza e la complessità tipiche dei grandi vini di McLaren Vale. Una delle culle del vino australiano, questa valle è rinomata per la sua capacità di produrre vini ricchi e strutturati. Situata vicino alla costa, McLaren gode di un clima mediterraneo, caratterizzato da estati calde e secche e da inverni miti. La vicinanza all'oceano contribuisce a mitigare le temperature estive, mentre i terreni variegati, che spaziano da argille profonde a sabbie rosse e rocce calcaree, conferiscono ai vini una complessità e una struttura uniche. Condizioni ottimali per la produzione di Shiraz, che qui è in grado di produrre vini "potenti e speziati", con una bella struttura tannica che garantisce una grande capacità di invecchiamento. In questo caso le uve vengono pigiate e fatte fermentare in fermentatori aperti di diverse dimensioni, con regolari rimontaggi per favorire l'estrazione del colore e dei tannini. Dopo un periodo di circa 15 giorni di macerazione sulle bucce, il vino viene trasferito in botti di rovere francese, con un 12% di botti nuove, per un affinamento che si protrae per circa 14 mesi. Al termine della maturazione, il vino viene imbottigliato senza filtrazione, per preservare l'integrità e la purezza del frutto di partenza. Nel calice Angel's Share si presenta con un colore porpora intenso dai riflessi violacei. Al naso, svela una complessità aromatica affascinante, dominata da profumi di frutti neri ben maturi come mora e mirtillo, arricchiti da note speziate di pepe nero e chiodi di garofano. In bocca, invece, si rivela ampio e generoso, con tannini setosi e ben integrati. Il finale è lungo e persistente. Vino che garantisce un buon potenziale di invecchiamento, se ben conservato può evolvere magnificamente anche per 10-12 anni, sviluppando ulteriori sfumature aromatiche e maggiore complessità.

Oggi ci troviamo nel cuore dell'Australia, dove il francese Syrah è meglio noto con il nome di Shiraz. Qui si trova Two Hands un'azienda vinicola ha saputo conquistarsi un posto di rilievo nel panorama enologico internazionale in relativamente pochi anni, grazie alla qualità dei suoi vini. Fondata nel 1999 da Michael Twelftree e Richard Mintz, l'azienda è nata con un obiettivo ben preciso: dimostrare al mondo intero il potenziale straordinario dello Shiraz australiano, coltivato nei migliori terroir del continente. La filosofia aziendale è semplice: il terroir, ossia l'insieme delle caratteristiche geologiche, climatiche e ambientali di un territorio, è l'elemento fondamentale per esaltare al meglio le qualità del vitigno. Per questo motivo, l'azienda possiede vigneti in sei diverse regioni dell'Australia, ognuna delle quali offre condizioni uniche e irripetibili per la coltivazione dell'uva. Tra queste, spiccano la Barossa Valley, il McLaren Vale, e la Clare Valley, territori rinomati per la produzione di vini di altissima qualità. Ogni parcella viene curata con estrema attenzione dalle équipe di viticoltori di Two Hands, che lavorano incessantemente per sfruttare al massimo il potenziale di ogni singolo appezzamento. Questo approccio meticoloso consente di esprimere tutte le sfumature del vitigno, offrendo vini che sono la perfetta sintesi del loro territorio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821