



ACQUISTATO IL

"Brave Faces" Barossa Valley 2022

2022



Succoso e avvolgente

Questo vino può essere descritto con un semplice acronimo "GSM" che non rimanda alla telefonia cellulare degli anni 90 ma alle tre varietà utilizzate per la sua produzione: Grenache, Mourvèdre e Shiraz. Brave Faces di Two Hands, infatti, vuole proprio rendere omaggio alla perseveranza e alla dedizione dei viticoltori della Barossa Valley che, nonostante le difficoltà degli anni passati, hanno continuato a coltivare vecchie vigne di Grenache, Mourvèdre e Shiraz. La Barossa Valley, situata nel sud dell'Australia, è una delle regioni vinicole più celebri e antiche del paese. Il suo clima è caldo e secco, è mitigato solo dalla freschezza delle colline circostanti. I terreni variano da sabbiosi a argillosi, con zone ricche di calcare e ferro, caratteristiche che conferiscono ai vini una struttura complessa e un profilo aromatico intenso. Le vigne antiche della regione, alcune delle quali risalgono a oltre cento anni fa, producono uve di eccezionale qualità, con basse rese ma grande complessità. Il blend di Grenache, Mourvèdre e Shiraz è un grande classico. I tre vitigni, infatti, che si completano a vicenda dando vita a un vino armonioso e ricco. Il Grenache porta note di frutta rossa vivace e una piacevole dolcezza. Il Mourvèdre aggiunge struttura e profondità, con note terrose e speziate, mentre lo Shiraz contribuisce con corpo e intensità, offrendo toni di frutta nera e pepe. Le tre varietà vengono vinificate separatamente per mantenere la purezza e l'integrità di ciascuna varietà. Dopo la diraspatura e la pigiatura, lo Shiraz viene sottoposto a frequenti rimontaggi per estrarre il massimo colore e sapore, mentre il Grenache e il Mourvèdre subiscono una macerazione a freddo. La porzione di Grenache, inoltre, fermenta per un 20% senza essere diraspato, quindi a grappoli interi, conferendo una maggiore complessità al vino. Dopo la fermentazione, il vino matura per sei mesi in botti di rovere francese nuove e vecchie, alcune delle quali mantengono un contatto prolungato con le fecce per arricchire ulteriormente il profilo aromatico. Rosso vivace, al naso è ricco e complesso, con aromi di chiodi di garofano, pepe nero, lamponi neri e spezie, arricchiti da note floreali. In bocca è succoso e avvolgente, con tannini fini e setosi che accarezzano il palato. L'acidità morbida bilancia perfettamente la concentrazione fruttata, mentre i tannini offrono una piacevole sensazione che asciuga il palato, preparandolo per il cibo. Il finale è lungo e persistente, con un equilibrio perfetto tra freschezza e struttura. Da provare con carni bianche e pesci grassi, come il tonno o il salmone, oppure con piatti speziati e affumicati.

La Vigna

Terreno argillosi-calcarei

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Barossa Valley

Uve grenache, shiraz, mourvrade

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-12 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve dei tre vini sono state diraspate e pigiate in fermentatori a cielo aperto separatamente. Lo Shiraz è stato pompato tre volte al giorno, mentre la Grenache e il Mourvèdre, dopo una macerazione a freddo di qualche giorno, sono stati sottoposti a leggeri travasi. Il tempo medio di permanenza sulle bucce è stato di 6 giorni. Le parcelle di Grenache sono state fermentate con il 20% di grappoli interi. Tutte le pressature sono state aggiunte al passaggio libero. Alcune botti hanno avuto un contatto prolungato con le fecce durante la maturazione. Affinamento di 6 mesi in una combinazione di botti di rovere francese nuove e vecchie.

Sensazioni

Colore rosso vivace. Il bouquet è molto vivace e ospita note di ciliegia, mandorle, spezie asiatiche, olio caldo insieme a fiori canditi e spezie di fondo. La morbida acidità di natura di succo li rende carezzevoli e molto piacevoli. I tannini hanno una bella sensazione di acquolina in bocca che assoglia il palato e prepara per questo

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 Twigg e Richard Mintz, l'azienda è nata con un obiettivo ben preciso: dimostrare al mondo intero il potenziale straordinario dello Shiraz australiano, un vitigno che di giorno in giorno, con il tempo, sta diventando sempre più importante. La storia di questa azienda è legata a una particolare geologia che ha permesso di ottenere vini di alta qualità. 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 équipes 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.