



ACQUISTATO IL .....

"Sexy Beast" Cabernet Sauvignon McLaren Valley 2023 2023

## Succulento e affascinante



*Svinando*

Sexy Beast di Two Hands è un Cabernet Sauvignon "succulento e affascinante", come viene definito dai suoi creatori, che esprime perfettamente le potenzialità del terroir di McLaren Vale, in Australia. Questa è una delle regioni vinicole più celebri dell'Australia Meridionale, nota per la sua straordinaria capacità di produrre vini di alta qualità. Situata a pochi chilometri dall'oceano, McLaren Vale beneficia di un clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti. La vicinanza al mare e le fresche brezze marine aiutano a moderare le temperature, favorendo una maturazione lenta e uniforme delle uve. Vi si ottengono vini di grande intensità aromatica e un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità. In questo caso le uve vengono pigiate e fermentate in contenitori aperti, con frequenti rimontaggi. Anche tre volte al giorno, durante il picco della fermentazione. Questo permette di estrarre colore, sapore e tannini. Dopo la fermentazione, il vino viene pressato e trasferito in botti di rovere per l'affinamento. Sexy Beast rivela un corpo medio, che inizialmente mostra l'austerità classica del Cabernet Sauvignon, ma che rapidamente evolve rivelando la generosità tipica di McLaren Vale. Frutti di bosco scuri, tannini maturi e seducenti. Poi note di cassis, sentori di ribes rosso e nero, richiami floreali e un accenno di incenso. Sebbene Sexy Beast sia pensato per essere bevuto giovane, ha un grande potenziale di invecchiamento. Con almeno 5 anni di affinamento in cantina, il vino svilupperà ulteriore complessità, con aromi terziari che arricchiranno l'esperienza gustativa. Oggi è ideale con carni rosse alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Le sue note fruttate e speziate, infatti, si sposano perfettamente con sapori intensi.

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 sono state pigiate e fatte fermentare in recipienti a cielo aperto (con parcella viene curata con estrema attenzione dalle équipes di viticoltori) per estrarre colore, sapore e tannini. Le partite sono state poi 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 Cabernet, ma si respira rapidamente, mostrando la classica generosità della McLaren Vale sia in termini di peso che di consistenza. Questo vino inizia con un bel nucleo di frutti a bacca scura, che si estendono fino al palato. Quando i tannini prendono il sopravvento, sono ampi e ricchi di sapori di cassis e frutta nera. Ribes rosso e nero, dettagli floreali e di incenso danno al palato molta energia e popolarità. In definitiva, la chiave è che si tratta di un Cabernet Sauvignon che offre un piacere di beva immediato piacere di bere, e scivola giù un po' troppo facilmente. Per coloro che sono pazienti, offrirà maggiori ricompense con più di 5 anni in una buona cantina.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, medio impasto

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Barossa Valley

**Uve** cabernet sauvignon 100%

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5-7 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Le parcelle di uva che compongono questo vino sono state pigiate e fatte fermentare in recipienti a cielo aperto (con parcella viene curata con estrema attenzione dalle équipes di viticoltori) per estrarre colore, sapore e tannini. Le partite sono state poi 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 Cabernet, ma si respira rapidamente, mostrando la classica generosità della McLaren Vale sia in termini di peso che di consistenza. Questo vino inizia con un bel nucleo di frutti a bacca scura, che si estendono fino al palato. Quando i tannini prendono il sopravvento, sono ampi e ricchi di sapori di cassis e frutta nera. Ribes rosso e nero, dettagli floreali e di incenso danno al palato molta energia e popolarità. In definitiva, la chiave è che si tratta di un Cabernet Sauvignon che offre un piacere di beva immediato piacere di bere, e scivola giù un po' troppo facilmente. Per coloro che sono pazienti, offrirà maggiori ricompense con più di 5 anni in una buona cantina.

### Sensazioni

Il palato è medio e inizia con la classica austernità del Cabernet, ma si respira rapidamente, mostrando la classica generosità della McLaren Vale sia in termini di peso che di consistenza. Questo vino inizia con un bel nucleo di frutti a bacca scura, che si estendono fino al palato. Quando i tannini prendono il sopravvento, sono ampi e ricchi di sapori di cassis e frutta nera. Ribes rosso e nero, dettagli floreali e di incenso danno al palato molta energia e popolarità. In definitiva, la chiave è che si tratta di un Cabernet Sauvignon che offre un piacere di beva immediato piacere di bere, e scivola giù un po' troppo facilmente. Per coloro che sono pazienti, offrirà maggiori ricompense con più di 5 anni in una buona cantina.

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 N. Iscrizione Registro Imprese