



ACQUISTATO IL

"The Boy" Riesling Eden Valley 2024

2024

Freschezza e complessità



Con la sua bella etichetta, questo The Boy della Two Hands non passa certo inosservato. Si tratta di uno dei buoni vini della linea "Picture Series" che, nell'ottica delle cantine australiane, rappresenta "un'interpretazione unica della cultura popolare", combinando l'arte enologica con un tocco di creatività e umorismo. Ogni vino della serie trae ispirazione da riferimenti culturali iconici e si distingue per le sue etichette accattivanti, arricchite da immagini polaroid retrò del fotografo Don Brice e da descrizioni spiritose sul retro. L'obiettivo è semplice: far sorridere chi sceglie una di queste bottiglie, ricordando che il vino dovrebbe essere accessibile e, soprattutto, divertente. Ma The Boy non è solo una bella bottiglia. E' anche un ottimo Riesling australiano, proveniente dalla celebre Eden Valley. Situata nel cuore del South Australia, è una delle regioni vinicole più rinomate del paese. Questa zona collinare è conosciuta per il suo clima fresco, che è ideale per la coltivazione del Riesling. Il Riesling della Eden Valley è apprezzato per la sua eleganza, freschezza e la capacità di sviluppare una complessità sorprendente nel tempo. Dopo essere state accuratamente selezionate, le uve vengono portate in cantina per essere avviate a vinificazione. Si parte con la pigiatura soft che permette di ottenere un mosto puro, il quale a sua volta viene sottoposto a una chiarificazione a freddo, mantenuto a una temperatura controllata di circa 4°C per sette giorni. Questo passaggio è cruciale per preservare la purezza aromatica e la freschezza del frutto di partenza. Completata la fermentazione, il vino viene ulteriormente raffreddato, stabilizzato, filtrato e infine imbottigliato, pronto per essere apprezzato. Colore paglierino chiaro, arricchito da lievi riflessi verdognoli, al naso si distingue per il suo bouquet delicato e raffinato, con note di lime fresco, lavanda e un suggestivo accenno di sale marino. In bocca è dominato da vibranti note agrumate e da una mineralità accattivante. La sua acidità è decisamente rinfrescante. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, The Boy è il compagno ideale per carpacci di pesce, ostriche, ceviche e sushi. La sua acidità e mineralità lo rendono anche un ottimo abbinamento per piatti di cucina asiatica, in particolare quelli che presentano spezie delicate.

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 esprimere al meglio la qualità del vitigno. Grazie a questo motivo, l'azienda di due ideatori è ormai ben nota e conosciuta in Australia, e infatti 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

La Vigna

Terreno argillosi-calcarei

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Barossa Valley

Uve riesling 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10-12 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Uve accuratamente selezionate pigiate e pressate. Dopo la fase di pressatura e diraspatura, il liquido viene separato a freddo a temperatura controllata intorno ai 4°C per 7 giorni. Il succo pulito e limpido che ne risulta viene fatto fermentare a 17 gradi. Dopo la fase di fermentazione il succo viene raffreddato a 12 gradi. In seguito la temperatura del liquido viene aumentata a 17°C dove continua la fermentazione. Al termine della fermentazione, il vino viene raffreddato, stabilizzato, filtrato sterilmente e imbottigliato.

Sensazioni

Il vino è di colore paglierino chiaro con lievi toni verdognoli. Al naso si distingue per il suo bouquet delicato e raffinato, con note di lime fresco, lavanda e sfumature di sale marino. Il gusto è dominato da vibranti note agrumate e da una mineralità accattivante. La sua acidità è decisamente rinfrescante.

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.