

"Lily's Garden" Shiraz 2019

2019

Shiraz dalla McLaren Vale



Svinando®

Se pensate che lo Shiraz australiano sia solo muscoli e calore, lasciate che un giardino segreto nel cuore della McLaren Vale vi faccia ricredere. Il Lily's Garden di Two Hands è un omaggio alla terra che guarda l'oceano, un vino che riesce a essere contemporaneamente un gigante di intensità e un maestro di precisione stilistica. Siamo nel sud dell'Australia, in una delle zone vitivinicole più affascinanti del mondo. La McLaren Vale gode di un clima quasi mediterraneo, dove le brezze marine che soffiano dal Golfo di St Vincent rinfrescano i vigneti dopo le giornate di sole intenso. Questa alternanza climatica è fondamentale. Permette infatti alle uve di maturare lentamente, sviluppando una complessità aromatica che altrove sarebbe impensabile. Shiraz in purezza, in questa specifica zona, l'uva tende a sviluppare note scure e una texture vellutata che è diventata un marchio di fabbrica. La fermentazione avviene in vasche aperte, una tecnica che permette un contatto costante con l'ossigeno e un controllo manuale dei rimontaggi, effettuati due volte al giorno. Questo processo serve a estrarre il massimo del colore e dei tannini senza mai risultare aggressivo. Dopo una macerazione di circa dieci giorni, il vino passa in botti di rovere francese di secondo e quarto passaggio. L'uso del legno nuovo è limitato al 20%, una scelta saggia che serve a dare struttura senza coprire il frutto. Per preservare ogni sfumatura, il Lily's Garden viene imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. Rosso inchiostro impenetrabile con vividi riflessi cremisi, al naso è un'ondata travolgente di moka, cardamomo e caffè espresso, che si mescolano a note di fichi secchi, prugne fresche e un tocco intrigante di liquirizia e cola. In bocca è denso e avvolgente. I frutti scuri dominano la scena, ma è l'acidità a dare ritmo al sorso, rivelando tannini rotondi e una solida base minerale. Il finale è secco, pulito e straordinariamente persistente.

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 esaltarne la qualità e la tipicità del vino. Oggi, grazie a questo impegno, essi si vedono regnare nel mondo del vino australiano, e per questo sono considerati uno dei migliori produttori del continente.

La viticoltura di Two Hands è un'attività che si svolge in un'area di 200 ettari, situata nella regione di McLaren Vale, una delle zone vinicole più antiche e prestigiose dell'Australia. Il terroir di Two Hands è caratterizzato da terreni calcarei e da un clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e piovosi. La viticoltura è condotta in modo sostenibile, con l'uso di prodotti naturali e con il rispetto per l'ambiente.

La vinificazione è un processo che si svolge in modo tradizionale, con l'uso di lieviti naturali e con un periodo di invecchiamento in bottiglia di almeno 12 mesi. Il risultato è un vino di alta qualità, con un profumo intenso e una struttura solida. Il Shiraz di Two Hands è un vino che si presta a una varietà di abbinamenti, da carni rosse a formaggi maturi, e che si rivela un compagno ideale per ogni occasione.

La Vigna

Terreno Terreno marittimo e sedimentario a base sabbiosa

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza McLaren Vale

Uye shiraz 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore: Rosso inchiostro impenetrabile, con riflessi cremisi. Al naso, si avvertono ugni andate di aromi: cedroni, frutti neri e blu, moka, cardamomo, caffè espresso, fichi secchi, prugne fresche, fumo di cicola. Al palato, questo vino rivela un approccio metodico, consente di esprimere tutte le sfumature del carattere fruttato ricco e concentrato che avvolge il palato, mentre i tannini sono rotondi e si dissolvono in un filo so, rivelando, evidenziando i tannini rotondi e sostenuti. Il passaggio dal palato medio da un rivestimento succulento a una sensazione più secca, dove una struttura minerale solida permette ai tannini di dispiegarsi magnificamente sul finale.

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