



ACQUISTATO IL

"Tenacity" Shiraz 2022

2022



Potente e vellutato

Quando la saggezza delle "Old Vines" incontra l'energia di un territorio indomito. E' da questo incontro/scontro che nasce il Tenacity Shiraz di Two Hands. Ci troviamo nel cuore dell'Australia meridionale, in un triangolo d'oro che comprende la McLaren Vale, la Barossa Valley e Langhorne Creek. Qui il paesaggio è dominato da terreni antichi e un sole generoso che bacia i filari per gran parte dell'anno. Il termine "Tenacity" è dedicato ai pionieri che hanno protetto queste vigne storiche quando la moda internazionale sembrava volerle sacrificare a favore di varietà più moderne e semplici. Grazie alla loro testardaggine, oggi possiamo versare nel calice un vino che è un vero pezzo di storia vivente del continente australiano. Shiraz al 100%, queste "vigne vecchie" producono pochissimi grappoli, ma incredibilmente ricchi di estratto e zuccheri naturali. Dopo la fermentazione in piccoli lotti, il vino affronta un affinamento prolungato in botti di rovere. Il legno agisce come un sarto che cuce un abito su misura, levigando i tannini e aggiungendo strati di complessità che spaziano dalle spezie dolci alla vaniglia, rendendo la struttura finale armoniosa e pronta alla beva. Alla vista colpisce per il suo colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Avvicinando il naso, ciliegie scure e prugne mature, seguite da richiami golosi di cioccolato fondente e spezie dolci. In bocca il vino è pieno, carnoso, quasi da masticare. I frutti neri esplodono con energia, accompagnati da note di liquirizia e pepe nero che danno ritmo al sorso. La texture è morbida e avvolgente, con tannini setosi che scivolano via senza asperità. Il finale è caldo e persistente, con un raffinato tocco di cedro che invita immediatamente a un altro assaggio. Compagno ideale per una grigliata di carne mista, funziona a meraviglia con le costine di maiale in salsa barbecue o con un formaggio stagionato.

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, la 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 che, con l'esperienza e la passione, riescono a estrarre il massimo da ogni vitigno. Il risultato è un vino che non solo è di alta qualità, ma che è anche un vero e proprio capolavoro di arte e scienza. Il Tenacity Shiraz è un vino che si distingue per la sua struttura potente e vellutata, per la sua aromatica complessa e per la sua grande persistenza. È un vino che si presta a una vasta gamma di abbinamenti, dalla carne alla pasta, dal formaggio al pesce. È un vino che ti farà compagnia per molti anni, regalando ogni volta che lo assaggerai una nuova scoperta e una nuova emozione.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi e argillosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza McLaren Vale

Uve shiraz 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il Tenacity Old Vine Shiraz di Two Hands è prodotto da tre Shiraz in purezza, provenienti da vigne vecchie (Old Vines) della McLaren Vale, Barossa Valley e Langhorne Creek in Australia. Il metodo mira a concentrare intensità e struttura, con note di frutti scuri, spezie e cioccolato. L'affinamento prevede l'uso di botti di rovere, conferendo tannini morbidi e grande complessità.

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso. Al naso emergono intensi aromi di ciliegie scure e prugne mature, accompagnati da note di cioccolato fondente, spezie dolci e un tocco di vaniglia. In bocca il vino è pieno, carnoso, quasi da masticare. I frutti neri esplodono con energia, accompagnati da note di liquirizia e pepe nero. La texture è morbida e avvolgente, con tannini setosi che scivolano via senza asperità. Il finale è caldo e persistente, con un ritorno delle note di spezie dolci e vaniglia. È un vino che si presta a una vasta gamma di abbinamenti, dalla carne alla pasta, dal formaggio al pesce. È un vino che ti farà compagnia per molti anni, regalando ogni volta che lo assaggerai una nuova scoperta e una nuova emozione.

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