



ACQUISTATO IL

"Yacca Block" Shiraz 2019

2019



Svinando

Potente, balsamico e profondo

Chiudete gli occhi e immaginate di trovarvi in Australia. Sentirete il profumo balsamico dell'eucalipto e il calore della terra rossa che sprigiona energia dopo il tramonto. Lo Shiraz Yacca Block di Two Hands è la trasposizione in bottiglia di questo paesaggio selvaggio. Un rosso che entra in scena con la sicurezza di un fuoriclasse. Siamo nel cuore della Eden Valley, una denominazione che per gli appassionati di vini australiani è sinonimo di purezza e longevità. Qui lo Shiraz assume connotati diversi dal solito: meno marmellatoso e decisamente più speziato e fresco. Il nome Yacca Block deriva dalle piante di "Yacca", le iconiche "Grasstrees" australiane che punteggiano il paesaggio intorno al vigneto. Ci troviamo in una zona privilegiata, dove le altitudini più elevate rispetto alla vicina Barossa Valley garantiscono notti fresche e una maturazione lenta. Questo sbalzo termico è il segreto dell'incredibile eleganza di questo Shiraz. La produzione di questo vino segue un protocollo rigoroso che punta a preservare l'integrità del frutto. Le uve vengono pigiate e diraspate a fine marzo, nel pieno dell'autunno australe. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi da 5 tonnellate, con rimontaggi frequenti per estrarre colore e struttura. Dopo dieci giorni di contatto con le bucce, il vino si sposta in botti di rovere francese per la fermentazione malolattica. L'affinamento dura 18 mesi in botti grandi, i "puncheons", di cui solo il 20% sono nuove. Questa scelta permette al legno di sostenere il vino senza mai sovrastare le note varietali. L'imbottigliamento avviene senza filtrazione, per non perdere nemmeno un grammo di personalità. Colore nero magenta impenetrabile e profondo, il naso è un'esplosione travolgente: menta fresca, mirtillo e more si intrecciano a note di pepe di Sichuan e spezie asiatiche. Non mancano i richiami tipici del territorio come l'eucalipto, la salvia e un tocco affumicato di cedro. In bocca il ribes nero domina un sorso stratificato, sostenuto da tannini fini, quasi talcati, che regalano una sensazione vellutata. Il finale è di una lunghezza disarmante, perfettamente in equilibrio tra potenza e freschezza. A tavola cerca compagni alla sua altezza. Da provare con un filetto di cervo o una tagliata di manzo alla brace. Si sposa bene anche con piatti ricchi di spezie, come un'anatra laccata o uno spezzatino di agnello alle erbe.

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 Ffrench, l'azienda è nata in un'area di 100 ettari, a 5 tonnellate di macerazione a lungo, il posto ideale per il posto di nascita del Shiraz. Il serbatoio, quindi travasati dalle fecce grossolane in botti di rovere, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Imbottigliato con una minima chiarificazione e senza filtrazione. Affinamento: 18 mesi in botti da 1 a 6 anni con il 20% di rovere francese nuovo, puncheons. Imbottigliato nel novembre dell'annata successiva.

Il terroir, ossia l'insieme delle caratteristiche geografiche, 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 parcella viene curata con estrema attenzione dalle équipe di viticoltori

La Vigna

Terreno Terreno sabbioso-argilloso superficiale, grigio e scheletrico, con ghiaia quarzosa su roccia alterata e argilla gialla

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Eden Valley, Barossa

Uve shiraz 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: pigiatura e diraspatura il 24 marzo. Fermentazione in serbatoi in acciaio inox da 5 tonnellate di macerazione sulle bucce per 10 giorni, con rimontaggi 2-3 volte al giorno. Il posto ideale per il posto di nascita del Shiraz. Il serbatoio, quindi travasati dalle fecce grossolane in botti di rovere, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Imbottigliato con una minima chiarificazione e senza filtrazione. Affinamento: 18 mesi in botti da 1 a 6 anni con il 20% di rovere francese nuovo, puncheons. Imbottigliato nel novembre dell'annata successiva.

Sensazioni

Colore: Nero magenta intenso. Profumo: bouquet molto intenso di menta, mirtillo e mora, erbe essiccate, spezie asiatiche, pepe di Sichuan, eucalipto, salvia, cedro, legno. Gusto: ricchi sentori di ribes nero e potenti frutti scuri si dispiegano, offrendo un assaggio della struttura del vino, mentre emerge una splendida stratificazione. I tannini sono fini e talcati, contribuendo all'incredibile persistenza e lunghezza del finale, che rimane perfettamente equilibrato.

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.