



## Achelo 2012

### Classificazione

DOC

### Annata

2012

### Clima

Annata caratterizzata da scarsità di pioggia nella primavera e inizio estate che ha portato alla formazione di acini di dimensioni ridotte, caratterizzati da un elevato rapporto buccia/polpa. Subito dopo le piogge di metà agosto le piante hanno iniziato ad assorbire un po' acqua e gli acini idratandosi hanno avuto un buon incremento in dimensione subendo una leggera diluizione degli zuccheri accumulatisi fino a quel momento. Nelle settimane successive, grazie al clima mite e soleggiato nel corso della maturazione, gli zuccheri si sono accumulati, ma senza raggiungere i livelli molto elevati che generalmente si riscontrano nelle annate calde. Questi due fenomeni hanno consentito l'ottenimento di vini ricchi di polifenoli e molto equilibrati, senza un eccessivo contenuto di alcool.



## Vinificazione

Lo Syrah dei vigneti destinati ad Achelo è stato raccolto a partire dalla metà di Settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura delle bacche, è iniziata in cantina la macerazione delle uve, prima con temperature basse (10°C), in modo da estrarre gli aromi tipici del vitigno in soluzione acquosa, e successivamente con temperature non superiori ai 28°C, con l'obiettivo di mantenere gli aromi e l'integrità del frutto. Dopo circa 10 giorni il vino è stato messo per il 70% in legno, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha cominciato il suo periodo di maturazione. La restante parte ha svolto l'affinamento in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto nei primi mesi del 2014.

## Dati Storici

La Braccesa si estende complessivamente su una superficie totale di 508 ettari ed è composta da due corpi separati: il nucleo storico dell'azienda si trova nella zona di Montepulciano, con 103 ha piantati a vigneto; l'altro, con 237 ha di vigneto, si trova ai piedi delle colline circostanti Cortona.

## Note Degustative

L'Achelo 2012 rispecchia un'annata estremamente favorevole per la maturazione del Syrah. E' un vino con colore violaceo intenso che al naso dona i tipici sentori del vitigno come la frutta a polpa bianca unita a tabacco e pepe. Al palato si presenta pieno e morbido, ritornano la pesca bianca, prugna e mora che, insieme all'equilibrata acidità, ai sentori di tabacco e le spezie, accompagnano tutta la degustazione.