



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 Braccessa 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.