



Achelo 2017

Classificazione

DOC

Annata

2017

Clima

L'inverno 2016 e la prima parte della primavera 2017 sono stati caratterizzati da temperature al di sopra della media e da un clima tendenzialmente asciutto. Il germogliamento è iniziato nella prima settimana di aprile seguito, poche settimane dopo, da una gelata capace di causare una riduzione della produzione ma senza inficiare la qualità delle uve. Le lievi piogge di maggio hanno preceduto un periodo estivo tendenzialmente secco e asciutto, favorito dalla presenza di venti caldi. La vendemmia è iniziata durante gli ultimi giorni di agosto con il Merlot per poi proseguire con il Syrah a partire dalla seconda settimana di settembre e le altre varietà complementari.



Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto ha subito una macerazione pre-fermentativa a freddo, per esaltarne le caratteristiche del frutto, tipiche del vitigno. La fermentazione, avvenuta con temperature non superiori ai 28°, ha avuto una durata di circa 10 giorni. Il vino è stato dunque trasferito per il 70% in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica, e per la restante parte in acciaio. Achelo è stato infine imbottigliato durante gli ultimi mesi del 2018.

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

Achelo 2017 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso avvolgenti note di frutta rossa e nera si uniscono ai sentori speziati di vaniglia ed ai caratteristici aromi varietali di pepe nero. Al palato è dolce, morbido, con una gradevole persistenza capace di esaltarne il retrogusto contraddistinto da aromi di frutta nera, come ribes e confettura di more, ed una leggera nota vanigliata.