



Achelo 2019

Classificazione

DOC

Annata

2019

Clima

L'annata 2019 è stata caratterizzata da una stagione invernale asciutta e con temperature al di sotto della media storica. La primavera, altrettanto fresca, ha fatto registrare frequenti precipitazioni in particolare nel mese di aprile, favorendo il ritardo dello sviluppo vegetativo. I mesi estivi sono stati contraddistinti da temperature generalmente superiori alla media del periodo, capaci di far recuperare il ritardo vegetativo iniziale e di avviare in maniera ottimale la maturazione delle uve che, al momento della raccolta, si presentavano in perfetto stato sanitario e con acini di dimensione più contenuta rispetto al consueto. La vendemmia per Achelo è iniziata il 13 settembre per concludersi il 30 dello stesso mese.



Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo una macerazione pre-fermentativa a freddo in modo da esaltare le note fruttate. La fermentazione, avvenuta con temperature non superiori ai 25 °C è decorsa in 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.

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 2019 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso avvolgenti note di frutta rossa e nera si uniscono ai sentori speziati di vaniglia e ai caratteristici sentori di pepe nero. Al palato è dolce, piacevole, con una gradevole persistenza capace di esaltarne il retrogusto contraddistinto da aromi di frutta nera, come ribes e confettura di more, e una leggera nota vanigliata.