



## 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.