



## Achelo 2020

### Classificazione

DOC

### Annata

2020

### Clima

La stagione 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, con poche precipitazioni, e da una primavera tendenzialmente asciutta e con un clima regolare che ha consentito di avviare al meglio la stagione vegetativa. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile, in linea con la media storica del periodo, mentre la fioritura è avvenuta durante gli ultimi giorni di maggio, con giornate calde e soleggiate. L'estate, soprattutto i mesi di luglio e agosto, è stata generalmente caratterizzata da elevate temperature giornaliere, capaci di causare una riduzione della produzione dal punto di vista quantitativo ma non hanno in alcun modo inficiato l'aspetto qualitativo: le uve al momento della raccolta si presentavano in perfetto stato sanitario e con una buona maturità fenolica grazie anche alle lievi piogge di metà settembre. La vendemmia per Achelo è iniziata la seconda metà di settembre.



## 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 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

Achelo 2020 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso note di frutta rossa e nera sono ben in armonia con sensazioni floreali di viola e delicati aromi speziati di pepe e vaniglia. Al palato è dolce, piacevole, con tannini setosi; buona la persistenza e gradevole il retrogusto dove tornano note fruttate di ribes e confettura di prugna, liquirizia e una delicata sfumatura di vaniglia.