



Achelo 2023

Classificazione

DOC

Annata

2023

Clima

L'inverno 2023 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente miti e piogge regolari, che hanno garantito l'ottenimento di ottime riserve idriche nei suoli. Il germogliamento è iniziato i primi di aprile, in un periodo primaverile caratterizzato da una stagione fresca e tendenzialmente piovosa. Giugno ha visto un aumento significativo delle temperature mentre durante il mese di agosto, sporadici eventi piovosi e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno consentito un ottimo avvio di maturazione. La vendemmia per Achelo è iniziata il 15 settembre. Le uve al momento della raccolta si presentavano sane e caratterizzate da un'ottima aromaticità ed equilibrio.



Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox. 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. L'imbottigliamento di Achelo è iniziato il 26 settembre 2024.

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 2023 si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso le intense note di violetta, mora e prugna si uniscono a piacevoli sensazioni speziate e piccanti; completano il bouquet aromi di vaniglia e pepe nero. Al palato è fresco, piacevolmente morbido e vellutato, con tannini setosi e sentori che ricordano l'amarena e la liquirizia ma anche la mora. Ottimo il retrogusto, contraddistinto da sensazioni piacevoli di frutta matura, spezie e vaniglia.