



no image

## Clima

L'annata 2016, caratterizzata da un autunno piuttosto mite e con poche precipitazioni e da un inverno con temperature sopra la media ed assenza di piogge, ha favorito l'anticipo del germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alla media stagionale. Dalla fine del mese di aprile, l'abbassamento delle temperature e le frequenti precipitazioni, hanno rallentato la crescita del germoglio, riequilibrando il ciclo vegetativo e facendo sì che la fioritura giungesse con una sola settimana di anticipo rispetto alle annate precedenti. Il mese di agosto, caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ha permesso un ottimo inizio di maturazione: la buona escursione termica ha garantito, infatti, la corretta maturazione fenolica e l'ottimale sviluppo della componente aromatica delle uve. Il Syrah destinato ad Achelo è stato raccolto intorno alla metà del mese di settembre.

## Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura il mosto ha subito una macerazione pre-fermentativa a freddo, in modo da esaltarne le caratteristiche fruttate tipiche del vitigno. La fermentazione, avvenuta a temperature non superiori ai 28°, ha avuto una durata di circa 10 giorni. Il vino è stato dunque introdotto per il 70% in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica, e per la restante parte in acciaio. È stato infine imbottigliato a settembre 2017.

## 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 2016 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso spiccano i sentori di spezie in armonia a note di ribes rosso e mora. Al palato è dolce, con tannini soffici ben integrati alle note di liquirizia e frutta rossa, con un finale lungo e saporito.

## Premi all'Annata

**Falstaff** 91/100 GER