



## Achelo 2021

### Classificazione

Cortona DOC Syrah

### Annata

2021

### Clima

L'inverno è iniziato con un clima mite, contraddistinto da temperature superiori alla media e da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare ottime riserve idriche nel terreno. La primavera, e in particolare il mese di marzo, tendenzialmente asciutto, ha consentito l'ottimale lavorazione dei suoli e ha favorito un germogliamento anticipato di circa 10 giorni, iniziato a partire dal 6 aprile. Il brusco calo termico nella notte dell'8 aprile ha causato una forte riduzione della produzione senza inficiare in alcun modo la futura qualità delle uve. La fioritura è avvenuta in ritardo, durante gli ultimi giorni di giugno, in concomitanza di giornate calde e soleggiate. L'estate, asciutta e con temperature sopra la media, ha favorito la completa ed equilibrata maturazione degli acini. La vendemmia del Syrah per Achelo è avvenuta dal 9 al 25 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 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 2021 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso esprime note di frutta rossa matura e spezie come pepe nero e liquirizia accompagnate da piacevoli sensazioni floreali di violetta. Al palato si presenta morbido, spicca per la sua piacevolezza di beva, caratterizzata da tannini setosi e da una buona freschezza. Lungo e sapido il finale, contraddistinto da un retrogusto di confettura di prugna e note di vaniglia.