Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2024

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2024

Clima
L'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature sopra la media stagionale e una ridotta frequenza di piogge. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima decade di marzo, in un contesto primaverile contraddistinto da un clima fresco e con precipitazioni ben distribuite, favorevole per una regolare ripresa vegetativa. Nel mese di luglio si è registrato un repentino incremento delle temperature che ha determinato un rallentamento dei processi di invaiatura e dello sviluppo dell'uva. Le precipitazioni di inizio agosto hanno ristabilito un adeguato livello di disponibilità idrica, favorendo ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte e garantendo un'equilibrata maturazione. La vendemmia per Achelo è iniziata il 15 settembre. Le uve al momento della raccolta si presentavano sane e caratterizzate da un ottimo profilo aromatico.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 in parte 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 4 agosto 2025.

Dati Storici

La Braccesca 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 2024 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso, le intense note di prugna, ribes e mirtillo, si uniscono a delicate sensazioni di viola e piacevoli sfumature speziate di pepe e vaniglia. Al palato è armonico, sostenuto da una piacevole freschezza e caratterizzato da tannini morbidi e sapidi che accompagnano un finale contraddistinto da gradevoli aromi di ribes, confettura di prugna, liquirizia e vaniglia.