



## Achelo 2013

### Classificazione

DOC

### Annata

2013

### Clima

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e abbondanti precipitazioni, che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche del terreno dopo un periodo di siccità. Negli ultimi 10 giorni del mese di aprile si è concluso il germogliamento delle varietà sia precoci (Merlot e Syrah) che tardive (Sangiovese), grazie ad un forte innalzamento delle temperature. Sia la primavera che l'estate 2013 sono state fresche e caratterizzate da abbondanti precipitazioni. Questo non ha danneggiato lo sviluppo della pianta, che è avvenuto in maniera regolare, ritardando solo leggermente il periodo di maturazione dei grappoli. Nonostante sia stata una vendemmia tardiva, ha portato ad una regolare ed equilibrata maturazione delle uve.



## Vinificazione

Lo Syrah dei vigneti destinati ad Achelo è stato raccolto a partire dalla metà di settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura delle bacche, è iniziata in cantina la macerazione delle uve, prima con temperature basse (10°C), in modo da estrarre gli aromi tipici del vitigno in soluzione acquosa, successivamente con temperature non superiori ai 28°C, con l'obiettivo di mantenere gli aromi e l'integrità del frutto. Dopo circa 10 giorni il vino è stato messo per il 70% in legno, dove ha svolto la fermentazione malolattica e dove ha cominciato il suo periodo di maturazione. La restante parte ha svolto l'affinamento in acciaio. L'imbottigliamento è avvenuto di inizio 2015.

## 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 2013 rispecchia un'annata estremamente favorevole per la maturazione del Syrah. Dal colore violaceo intenso, al naso emana note tipiche del vitigno come la frutta a polpa bianca unita a tabacco e pepe. Al palato si presenta pieno e morbido, con note di pesca bianca, prugna e mora che, insieme alle note di tabacco e spezie, accompagnano tutta la degustazione.