Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Achelo 2022

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2022

Clima
L'inverno e la primavera sono stati miti e caratterizzati da assenza di piogge favorendo un germogliamento in leggero ritardo rispetto al consueto, avvenuto nell'ultima settimana di aprile. L'estate, tendenzialmente asciutta e con temperature giornaliere superiori alla media, è stata contraddistinta da un evento di grandine nel mese di giugno che ha colpito alcuni vigneti della tenuta, provocando un abbassamento delle produzioni senza inficiare la futura qualità delle uve. La vendemmia per Achelo è iniziata il 10 settembre per concludersi il 13 dello stesso mese.

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 per il 70% in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio e per la restante parte in acciaio, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica.

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 2022 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso esprime sentori di frutta a bacca scura come more, prugne e ciliegie mature accompagnati da gradevoli sensazioni speziate di liquirizia e pepe nero. Al palato è piacevolmente pieno, con tannini setosi e una buona freschezza che accompagna un finale lungo, caratterizzato da gradevoli aromi di vaniglia.