Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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.