



no image

Clima

L'annata 2014 ha registrato temperature sopra la media e frequenti piogge. Questo clima mite si è protratto fino alla primavera provocando un anticipo nell'intero ciclo vegetativo della pianta. Le piogge di luglio e agosto hanno leggermente rallentato la maturazione delle uve senza tuttavia comprometterne lo stato sanitario. Ciò ha permesso di ottenere vini meno alcolici e potenti ma caratterizzati da buona acidità e freschezza.

Vinificazione

Lo Syrah destinato ad Achelo è stato raccolto intorno alla metà del mese di settembre. Dopo la diraspatura e la pigiatura il mosto è stato macerato a freddo per un paio di giorni, in modo da esaltarne le caratteristiche fruttate tipiche del vitigno. La fermentazione è stata condotta a temperature non superiori ai 28°C ed è durata circa 10 giorni. Il vino è stato messo per il 70% in barriques di secondo e terzo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica e per la restante parte in acciaio. È stato infine imbottigliato a gennaio 2016.

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

Di un colore violaceo acceso, al naso Achelo 2014 presenta note di frutta a polpa bianca che si fondono a sentori di prugna. Al palato è dolce e saporito; tornano le note di frutta fresca percepite al naso unite a note di liquirizia. Il finale è lungo e salato, con tannini dolci che accompagnano tutta la degustazione.

Premi all'Annata

Wine Spectator 92/100 USA