Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

La stagione 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite, con poche precipitazioni, e da una primavera tendenzialmente asciutta e con un clima regolare che ha consentito di avviare al meglio la stagione vegetativa. Il germogliamento è iniziato la prima settimana di aprile, in linea con la media storica del periodo, mentre la fioritura è avvenuta durante gli ultimi giorni di maggio, con giornate calde e soleggiate. L'estate, soprattutto i mesi di luglio e agosto, è stata generalmente caratterizzata da elevate temperature giornaliere, capaci di causare una riduzione della produzione dal punto di vista quantitativo ma non hanno in alcun modo inficiato l'aspetto qualitativo: le uve al momento della raccolta si presentavano in perfetto stato sanitario e con una buona maturità fenolica grazie anche alle lievi piogge di metà settembre. La vendemmia per Achelo è iniziata la seconda metà di settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo una macerazione pre-fermentativa a freddo in modo da esaltare le note fruttate. 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, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica, e per la restante parte in acciaio.

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 2020 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso note di frutta rossa e nera sono ben in armonia con sensazioni floreali di viola e delicati aromi speziati di pepe e vaniglia. Al palato è dolce, piacevole, con tannini setosi; buona la persistenza e gradevole il retrogusto dove tornano note fruttate di ribes e confettura di prugna, liquirizia e una delicata sfumatura di vaniglia.