Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'inverno 2018 è stato caratterizzato da temperature tendenzialmente al di sotto della media e da frequenti precipitazioni. Il clima mite a partire dal mese di aprile, contraddistinto da alcune piogge da maggio fino alla metà di giugno, ha favorito un leggero anticipo dello sviluppo vegetativo. L'estate generalmente calda ed asciutta ma caratterizzata da ottime escursioni termiche tra giorno e notte ha garantito una lenta e graduale maturazione delle uve. La vendemmia 2018 sarà ricordata per vini eleganti e fini, certamente non potentissimi ma con un corpo importante ed equilibrato grazie alla buona maturazione dei tannini.

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. Achelo è stato infine imbottigliato ad inizio autunno 2019.

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 2018 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso avvolgenti note di frutta rossa e nera si uniscono ai sentori speziati di vaniglia ed ai caratteristici sentori di pepe nero. Al palato è dolce, piacevole, con una gradevole persistenza capace di esaltarne il retrogusto contraddistinto da aromi di frutta nera, come ribes e confettura di more, ed una leggera nota vanigliata.

Premi all'Annata

Wine Spectator 92/100 USA