Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Clima

L'annata 2016, caratterizzata da un autunno piuttosto mite e con poche precipitazioni e da un inverno con temperature sopra la media ed assenza di piogge, ha favorito l'anticipo del germogliamento di circa 10-15 giorni rispetto alla media stagionale. Dalla fine del mese di aprile, l'abbassamento delle temperature e le frequenti precipitazioni, hanno rallentato la crescita del germoglio, riequilibrando il ciclo vegetativo e facendo sì che la fioritura giungesse con una sola settimana di anticipo rispetto alle annate precedenti. Il mese di agosto, caratterizzato da giornate calde e notti fresche, ha permesso un ottimo inizio di maturazione: la buona escursione termica ha garantito, infatti, la corretta maturazione fenolica e l'ottimale sviluppo della componente aromatica delle uve. Il Syrah destinato ad Achelo è stato raccolto intorno alla metà del mese di settembre.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura il mosto ha subito una macerazione pre-fermentativa a freddo, in modo da esaltarne le caratteristiche fruttate tipiche del vitigno. La fermentazione, avvenuta a temperature non superiori ai 28°, ha avuto una durata di circa 10 giorni. Il vino è stato dunque introdotto per il 70% in barriques francesi di secondo e terzo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica, e per la restante parte in acciaio. É stato infine imbottigliato a settembre 2017.

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 2016 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso spiccano i sentori di spezie in armonia a note di ribes rosso e mora. Al palato è dolce, con tannini soffici ben integrati alle note di liquirizia e frutta rossa, con un finale lungo e saporito.

Premi all'Annata

Falstaff 91/100 GER