ACQUISTATO IL .....

"Achelo" Rosso Cortona DOC 2023 2023



La fragranza del frutto

Il Syrah è Toscana, specialmente a Cortona, dove nasce l'Achelo de La Braccesca che celebra questa unione con una disinvoltura tutta mediterranea. Achelo prende il nome da una delle opere etrusche più importanti conservate nel Museo di Cortona, raffigurante l'antica divinità Acheloo, il "dio fiume", a sottolineare il profondo legame tra questo vino e la terra che lo ospita. Ai piedi delle colline di Cortona, i terreni sono ricchi di argilla e scheletro, elementi fondamentali che assicurano alle viti un ottimo drenaggio e consentono alle uve di maturare alla perfezione. Il Syrah, originario della Valle del Rodano in Francia, ha trovato qui un clima ideale: estati calde e asciutte, ma con significative escursioni termiche notturne. Il processo produttivo dell'Achelo è studiato per preservare la fragranza del frutto, pur donando al vino struttura e profondità. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate in serbatoi d'acciaio con una macerazione di durata limitata. Questo passaggio è gestito con cura maniacale per estrarre la ricchezza cromatica e tannica del Syrah, evitando però le note più dure o astringenti. Il tratto distintivo dell'affinamento è la sua parziale maturazione in legno, spesso barrique usate o di secondo passaggio. Questa scelta è fondamentale, perché il legno non copra i profumi varietali, ma aiuti a domare l'esuberanza giovanile dell'uvaggio, rendendolo più rotondo e pronto. Già al primo sguardo, l'Achelo attira l'attenzione con il suo splendido colore rosso rubino vivace, spesso con sfumature violacee, tipiche del Syrah giovane ma concentrato. Il naso è conquistato da un mix invitante. Si sentono nettissime note di frutta rossa fresca, come ciliegia e lampone, affiancate dai classici sentori del Syrah: pepe nero, liquirizia e, talvolta, un accenno di viola. Un bouquet pulito e fragrante. In bocca, il sorso è armonioso e vivace. Il corpo è di media struttura, mai pesante. I tannini sono presenti, ma gentili e levigati, perfettamente integrati nella morbidezza generale. Il retrogusto è persistente, riproponendo le sensazioni fruttate e speziate scoperte al naso. Anche a tavola è un jolly e si abbina con una facilità incredibile a diversi piatti, senza voler fare "la prima donna".

Quando si parla di vino in Italia, la famiglia Antinori è un nome che non ha bisogno di presentazioni: ventisei generazioni dedicate alla viticoltura, con una missione chiara: onorare la tradizione guardando sempre al futuro. E se c'è una tenuta che incarna perfettamente questa filosofia, è proprio La Braccesca. Non siamo nel Chianti Classico, ma ci muoviamo in una zona della Toscana altrettanto vocata e affascinante: quella tra Montepulciano e Cortona. La Braccesca si estende in due corpi separati, uniti però da un unico obiettivo: produrre vini che siano espressione autentica e nitida del luogo. Da un lato, c'è la parte che ricade nella storica zona del Vino Nobile di Montepulciano. Qui, il protagonista indiscusso è il Sangiovese, noto localmente come "Prugnolo Gentile". Un vitigno aristocratico, con una lunga storia, che dà vita a rossi di grande eleganza, struttura e potenziale di invecchiamento. Dall'altro lato, c'è l'area di Cortona. Se Montepulciano è la tradizione, Cortona è la scommessa vinta. Qui, La Braccesca ha puntato tutto su un vitigno internazionale, il Syrah che in questi terreni argillosi e con un clima tendenzialmente secco, ha trovato un habitat d'elezione. La vera magia de La Braccesca è proprio questa convivenza armonica tra il

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Syrah
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la diraspa-pigiatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox. 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. L'imbottigliamento di Achelo è iniziato il 26 settembre 2024
Sensazioni	Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso le intense note di violetta, mora e prugna si uniscono a piacevoli sensazioni speziate e piccanti. Completano il bouquet aromi di vaniglia e pepe nero. Al palato è fresco, piacevolmente morbido e vellutato, con tannini setosi e sentori che ricordano l'amarena e la liquirizia ma anche la mora. Ottimo il retrogusto, contraddistinto da sensazioni piacevoli di frutta matura, spezie e vaniglia.

classicismo del Sangiovese e la modernità del Syrah.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821