

ACQUISTATO IL

2023

"Achelo" Rosso Cortona DOC 2023

La fragranza del frutto



La Vigna

Terreno **Esposizione** Allevamento Densità imp.

II 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

Sensazioni

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 Dopo la diraspa-pigiatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione, avvenuta con temperature vocata e affascinante: quella tra Montepulciano e Cortona. La non superiori ai 25 °C è decorsa in circa 10 giorni. Il vino e stato di non superiori ai 25 °C è decorsa in circa 10 giorni. Il vino e stato di non superiori ai 25 °C è decorsa in circa 10 giorni. Il vino e stato di non superiori ai 25 °C è decorsa in circa 10 giorni. Il vino e stato de stato di non superiori ai 25 °C è decorsa in circa 10 giorni. Il vino e stato de participato 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 parte che ricade nella storica zona del Vino

Si presenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta en diviole tra rota di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta en diviole tra rota di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta en di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi viola del pila in disomenta di colore rosso rubino con riflessi di colore rifle di piacevoli sensazioni speziate e piccanti. Completanogipyosequeptaronalmevanigneme pepurnelo. Gantilallato y titigeo, piacevolmente morbido e vellutato, con tannini setasi sossation, chenicula alto vanistreia e ha inàunita and archivilla and archivilla. Ottimo il retrogusto, contraddistinto da sensazioni pia espanza, fattuttiffa ura potenzia le varingia cchiamento. 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

classicismo del Sangiovese e la modernità del Syrah.