



ACHELO

Classificazione

Cortona DOC Syrah

Annata

2024

Clima

L'inverno 2024 è stato caratterizzato da temperature sopra la media stagionale e una ridotta frequenza di piogge. Il germogliamento è avvenuto nell'ultima decade di marzo, in un contesto primaverile contraddistinto da un clima fresco e con precipitazioni ben distribuite, favorevole per una regolare ripresa vegetativa. Nel mese di luglio si è registrato un repentino incremento delle temperature che ha determinato un rallentamento dei processi di invaiatura e dello sviluppo dell'uva. Le precipitazioni di inizio agosto hanno ristabilito un adeguato livello di disponibilità idrica, favorendo ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte e garantendo un'equilibrata maturazione.

La vendemmia per Achelo è iniziata il 15 settembre. Le uve al momento della raccolta si presentavano sane e caratterizzate da un ottimo profilo aromatico.

Vinificazione e affinamento

Dopo la diraspapigiatura 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 in parte 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 4 agosto 2025.

Grado alcolico

13,5% Vol.

Dati storici

Fattoria La Braccasca, che si estende complessivamente su una superficie totale di 508 ettari, 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.

Achelo celebra il territorio Cortonese attraverso un vino avvolgente e delicato. Il suo nome si ispira al Dio Achelo, raffigurato in una delle più importanti opere etrusche custodite al Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona.

**Note degustative**

Achelo 2024 si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso, le intense note di prugna, ribes e mirtillo, si uniscono a delicate sensazioni di viola e piacevoli sfumature speziate di pepe e vaniglia. Al palato è armonico, sostenuto da una piacevole freschezza e caratterizzato da tannini morbidi e sapidi che accompagnano un finale contraddistinto da gradevoli aromi di ribes, confettura di prugna, liquirizia e vaniglia.