La Braccesca Achelo Cortona Syrah

Toscane - Italië

Het landgoed Fattoria La Braccesca, met een totale oppervlakte van meer dan 508 hectare, bestaat uit twee verschillende wijngaardblokken. De historische kern van het landgoed is 103 hectare grond, is gelegen in de gemeente Montepulciano, terwijl het andere blok, met ongeveer 237 hectare aan wijngaarden, aan de voet van de heuvels ligt bij de stad Cortona.

De Syrah-druiven worden ontsteeld en voorzichtig gekneusd. De most wordt overgebracht in roestvrijstalen tanks waar de koude maceratie wordt uitgevoerd om de fruitige tonen te versterken. De fermentatie vindt plaats bij temperaturen die niet hoger zijn dan 25°C gedurende een periode van ongeveer 10 dagen. 70% van de wijn wordt vervolgens in delen overgebracht naar Franse eikenhouten barriques, waar malolactische gisting plaatsvindt. De overige 30% wordt overgebracht naar roestvrijstalen vaten.



Proefnotitie

Achelo heeft een intense robijn-paarse kleur. In de neus versmelten verleidelijke aroma's van rood en zwart fruit met kruidige hints van vanille en karakteristieke tonen van zwarte peper. De smaak is zoet en aangenaam met een aangename persistentie die de fruitige nasmaak benadrukt, rijk aan aroma's van donker fruit; zwarte bessen, bramenjam met lichte hints van vanille.

Drinken bij

Heerlijk bij gekruide stoofgerechten en wild, maar ook mooi bij gerijpte kazen en italiaanse worst.

Houdbaarheid

Nu op dronk, houdbaar tot zeker 7 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Syrah

Persoonlijke proefnotitie

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl