Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2016

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2016

Klima
Im Jahrgang 2016 begünstigten ein recht milder Herbst mit wenig Niederschlägen und ein Winter mit Temperaturen über dem Mittel und ohne Regen ein um 10 bis 15 Tage gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verfrühtes Austreiben. Ab Ende April verlangsamten Temperaturrückgang und häufige Niederschläge das Wachstum der Triebe und glichen den vegetativen Zyklus wieder aus, so dass die Blüte nur eine Woche früher als in den Vorjahren einsetzte. Der Monat August, geprägt von heißen Tagen und kühlen Nächten, ermöglichte einen hervorragenden Beginn der Reife: die guten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede gewährleisteten eine korrekte phenolische Reife und optimale Entwicklung der aromatischen Komponente der Beeren. Die für den Achelo bestimmten Syrah-Trauben wurden um Mitte September gelesen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren erfolgte für einige Tage eine präfermentative Kältemazeration des Mostes, um die rebsortentypischen fruchtigen Noten zu betonen. Die Gärung bei Temperaturen von nicht über 28° C dauerte etwa 10 Tage. Danach wurde der Wein zu 70% in französische Barriques zweiter und dritter Nutzung travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief, und die verbleibende Partie in Edelstahl. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im September 2017.

Geschichte

Die La Braccesca, die insgesamt eine Fläche von 508 Hektar umfasst, besteht aus zwei separaten Teilen: der historische Kern des Gutes mit 103 ha Rebflächen liegt im Gebiet von Montepulciano; der andere Teil mit 237 ha Rebflächen liegt am Fuße der Cortona umgebenden Hügel. Der umhüllende und delikate Wein Achelo ist eine Hommage an das Cortona-Territorium. Sein Name ist inspiriert von dem griechischen Flussgott Acheloos, der in einem der größten etruskischen Kunstwerke im Museum der Accademia Etrusca in Cortona dargestellt ist.

Verkostungsnotizen

Achelo 2016 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase markante Noten von Gewürz in harmonischer Verbindung mit roter Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen süß mit sanften Tanninen, die gut mit den Noten von Lakritz und roter Frucht integriert sind. Langes schmackhaftes Finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Falstaff
91/100
GER