Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2017

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2017

Klima
Der Winter 2016 und der erste Teil des Frühjahrs 2017 waren geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und tendenziell trockenem Wetter. Das Austreiben setzte in der ersten Aprilwoche ein, aber wenige Wochen später folgte ein Frosteinbruch, der eine verringerte Produktion verursachte, ohne jedoch die Qualität der Beeren zu beeinträchtigen. Leichter Regen im Mai ging einem tendenziell trockenen Sommer voraus, ein Klima, das durch warme Winde weiter verstärkt wurde. Die Lese begann in den letzten Augusttagen mit Merlot und setzte sich mit Syrah ab der zweiten Septemberwoche und den anderen Varietäten fort.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren erfolgte eine präfermentative Kaltmazeration 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 Partiein Edelstahl. In den letzten Monaten des Jahres 2018 wurde Achelo in Flaschen abgefüllt.

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 2017 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase verbinden sich umhüllende Noten vorn roter und schwarzer Frucht mit Gewürzanklängen von Vanille und den charakteristischen varietalen Aromen von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen sanft, weich, von erfreulicher Persistenz, die den Nachgeschmack von Aromen schwarzer Früchte wie Johannisbeeren und Blaubeerkonfitüre und einer leichten Vanillenote hervorhebt.