Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2018

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2018

Klima
Der Winter 2018 war geprägt von Temperaturen, die tendenziell unter dem langjährigen Durchschnitt lagen, und von häufigen Niederschlägen. Mildes Wetter ab April mit etwas Regen von Mai bis Ende Juni begünstigte ein leicht früheres Wiedereinsetzen der vegetativen Entwicklung. Der Sommer, allgemein warm und trocken, aber mit sehr guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, sicherte eine langsame und allmähliche Reife der Beeren. Die Lese 2018 wird in Erinnerung bleiben wegen ihrer eleganten feinen Weine, die sicher nicht die kraftvollsten sind, aber dank der guten Reife der Tannine beachtlichen und ausgewogenen Körper zeigen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen eine präfermentative Kaltmazeration erfolgte, um die fruchtigen Noten zu betonen. Die Gärung bei Temperaturen von nicht über 25° 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. Zu Beginn des Herbstes 2019 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 2018 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase verbinden sich umhüllende Noten von roter und schwarzer Frucht mit Gewürzanklängen von Vanille und der typischen Präsenz von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein süß und angenehm mit erfreulicher Persistenz, dank derer der Nachgeschmack von schwarzer Frucht wie Johannisbeere und Blaubeerkonfitüre und einer leichten Vanillenote sich entfalten kann.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
92/100
USA