Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2021

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2021

Klima
Der Winter begann mit mildem Wetter, geprägt von Temperaturen über dem Durchschnitt und üppigen Niederschlägen, so dass hervorragende Wasserreserven in den Böden gebildet werden konnten. Das Frühjahr, insbesondere der tendenziell trockene Monat März, ermöglichte eine optimale Bearbeitung der Böden und trug zu einem um etwa 10 Tage früheren Austreiben bei, das am 6. April einsetzte. Der jähe Temperatursturz in der Nacht des 8. April verursachte einen starken Rückgang der Produktion, ohne jedoch in irgendeiner Weise die spätere Qualität der Beeren zu beeinträchtigen. Die Blüte erfolgte verspätet in den letzten Junitagen bei warmem sonnigem Wetter. Der Sommer, trocken und mit Temperaturen über dem Durchschnitt, förderte eine vollständige und ausgewogene Reife der Beeren. Die Lese von Syrah für Achelo fand vom 9. bis zum 25. September statt.

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.

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 2021 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase entfalten sich Noten von reifer roter Frucht und Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Lakritz, begleitet von schönem Veilchenduft. Am Gaumen ist der Wein weich und mit seinen seidigen Tanninen und der guten Frische überaus angenehm zu trinken. Lang und schmackhaft das Finale, geprägt von einem Nachgeschmack von Pflaumenkonfitüre und Vanillenoten.