Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2022

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2022

Klima
Der Winter und das Frühjahr waren mild und geprägt vom Fehlen von Niederschlägen, was zu einem etwas späteren Austreiben in der letzten Aprilwoche führte. Der Sommer, tendenziell trocken und mit Tagestemperaturen über dem Durchschnitt, brachte einen Hagelschauer im Juni, der einige Weinberge des Gutes betraf und einen Rückgang der Produktion verursachte, ohne jedoch die spätere Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Lese für Achelo begann am 10. September und war am 13. September abgeschlossen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gegeben. 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 2022 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase entfalten sich Noten von dunkelschaliger Frucht wie Brombeere, Pflaume und reife Kirsche zusammen mit angenehmen Gewürznuancen wie Lakritz und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen schön voll mit seidigen Tanninen und einer guten Frische, die ein langes Finale mit Vanillearomen begleitet.