Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Achelo 2024

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Jahrgang
2024

Klima
Der Winter 2024 war geprägt von Temperaturen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt und weniger häufigen Regenfällen. Das Austreiben erfolgte in der letzten Märzdekade bei frühlingshaftem kühlem Wetter mit gut verteiltem Regen, was günstig für ein reguläres Wiedereinsetzen der Vegetationsphase war. Im Juli war ein plötzlicher Temperaturanstieg zu verzeichnen, der zu einer Verlangsamung der Prozesse des Farbansatzes und der Entwicklung der Trauben führte. Niederschläge Anfang August stellten wieder ein adäquates Maß an Wasserversorgung her und sorgten für sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, so dass eine ausgewogene Reife gesichert war. Die Lese für Achelo begann am 15. September. Zum Lesezeitpunkt präsentierten sich die Trauben gesund und mit einem hervorragenden aromatischen Profil.

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 zum Teil 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 begann am 4. August 2025.

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 2024 präsentiert sich in intensiver violett-roter Farbe. An der Nase verbinden sich intensive Aromen von Pflaume, Johannisbeere und Blaubeere mit delikaten Facetten von Veilchen und angenehmen Gewürznoten von Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist der Wein harmonisch, gestützt von schöner Frische und geprägt von weichen schmackhaften Tanninen, die ein Finale von Johannisbeere, Pflaumenkonfitüre, Lakritz und Vanille begleiten.