Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Im Winter des Jahrgangs 2014 waren Temperaturen über dem Durchschnitt und häufige Regenfälle zu verzeichnen. Dieses milde Wetter hielt bis zum Frühjahr an und führte dazu, dass der gesamte vegetative Zyklus der Pflanzen sich nach vorne verschob. Der Regen im Juli und August verlangsamte die Reife der Trauben ein wenig, ohne jedoch ihren Gesundheitszustand zu beeinträchtigen. So konnten Weine erzeugt werden, die weniger alkoholhaltig und potent sind, aber gute Säure und Frische zeigen.

Weinbereitung

Die für den Achelo bestimmten Syrah-Trauben wurde etwa Mitte September gelesen. Nach dem Entrappen und Zerdrücken durchlief der Most einige Tage lang eine Kaltmazeration, um die für die Rebsorte charakteristischen Fruchtnoten hervorzuheben. Die Gärung wurde bei Temperaturen von nicht über 28° C durchgeführt und dauerte etwa 10 Tage. Danach wurde der Wein für die malolaktische Gärung zu 70% in Barriques zweiter und dritter Nutzung und der verbleibende Teil in Edelstahlbehälter gegeben. Im Januar 2016 erfolget die Abfüllung in Flaschen.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Leuchtend violette Farbe. An der Nase präsentiert der Achelo 2014 Noten von weißfleischiger Frucht, die mit Anklängen an Pflaume verschmelzen. Am Gaumen süß und schmackhaft; die an der Nase wahrgenommenen Noten von weißer Frucht kehren wieder, ergänzt um Süßholz. Das Finale ist lang und salzig, mit sanften Tanninen, die die gesamte Verkostung begleiten.

Awards

Wine Spectator 92/100 USA