



no image

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit einem milden Winter mit wenigen Niederschlägen, gefolgt von einem tendenziell trockenen Frühjahr mit regulärem Klima, so dass die Vegetationsphase denkbar gut begann. Das Austreiben setzte ganz wie im langjährigen Durchschnitt in der ersten Aprilwoche ein, während die Blüte in den letzten Maitagen bei warmem sonnigem Wetter erfolgte. Der Sommer, insbesondere in den Monaten Juli und August, war allgemein geprägt von hohen Tagestemperaturen, die zu einer quantitativen Verringerung der Produktion führten, aber in keiner Weise die Qualität beeinträchtigten: zum Zeitpunkt der Lese präsentierten sich die Trauben in perfekter Gesundheit und mit guter phenolischer Reife, auch dank des leichten Regens Mitte September. Die Lese für Achelo begann in der zweiten Septemberhälfte.

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 Braccessa, 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 2020 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase ein harmonischer Zusammenklang von Noten roter und schwarzer Frucht mit Blütennuancen von Veilchen und delikaten Gewürzaromen wie Pfeffer und Vanille. Am Gaumen ist der Wein süß und angenehm mit seidigen Tanninen; gute Persistenz und angenehmer Nachgeschmack, in dem die Fruchtnoten von Johannisbeere und Pflaumenkonfitüre, Lakritz und eine leichte Vanillenote zurückkehren.