Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Achelo 2012

Classificazione
DOC

Annata
2012

Klima
Ein Jahrgang, der von der geringen Niederschlagsmenge im Frühjahr und zu Sommeranfang gekennzeichnet ist, die zur Bildung kleiner Beeren mit einem hohen Verhältnis von Schalen zu Fruchtfleisch führte. Nach den Regenfällen Mitte August nahmen die Pflanzen ein wenig Wasser auf, und die Beeren gewannen gut an Größe bei leichter Verdünnung der bis dahin akkumulierten Zuckerkonzentrationen. In den anschließenden Wochen stieg dank des milden sonnigen Wetters der Zuckergehalt, ohne jedoch die hohen Werte zu erreichen, die im Allgemeinen in heißen Jahren festzustellen sind. Diese beiden Phänomene ließen Weine entstehen, die reich an Polyphenolen und sehr ausgewogen sind, ohne einen zu hohen Alkoholgehalt zu haben.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Syrah-Trauben der für den Achelo bestimmten Weinberge wurden etwa Mitte September gelesen. Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren erfolgte in der Kellerei die Mazeration der Beeren, anfangs bei niedriger Temperatur (10° C), um die Extraktion der rebsortentypischen Aromastoffe in wässriger Lösung zu unterstützen, anschließend bei Temperaturen von nicht über 28° C, um die Aromen und die Integrität der Frucht zu bewahren. Nach etwa 10 Tagen wurde der Wein zu 70% in Holzfässer travasiert, in denen er die malolaktische Gärung durchlief und seine Ausbauzeit begann. Die verbleibende Partie wurde in Edelstahl ausgebaut. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte in den ersten Monaten 2014.

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

Der Achelo 2012 spiegelt ein Jahr wider, das für die Reife des Syrah extrem günstig war. In der Farbe von intensivem Violett. An der Nase die rebsortentypischen Noten weißfleischiger Frucht in Verbindung mit Tabak und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Wein voll und weich, auch hier weißer Pfirsich, Pflaume und Brombeere, die zusammen mit der ausgewogenen Säure und den Anklängen an Tabak und Gewürz die gesamte Degustation begleiten.