Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Achelo 2013

Classificazione
DOC

Annata
2013

Klima
Der Winter brachte milde Temperaturen und reichliche Niederschläge, die die Wiederherstellung der Wasserreserven in den Böden nach einer langen Trockenheitsperiode ermöglichten. In den letzten zehn Apriltagen kam das Austreiben sowohl der frühreifenden Varietäten (Merlot und Syrah) als auch der späten (Sangiovese) dank eines starken Temperaturanstiegs zum Abschluss. Das Frühjahr, aber auch der Sommer 2013 waren kühl und geprägt von starken Niederschlägen. Dies hat die normal verlaufende Entwicklung der Pflanzen nicht beeinträchtigt, nur die Reife der Trauben verspätete sich ein wenig. Auch wenn die Lese spät war, so war die Reife der Beeren doch regulär und ausgewogen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Syrah-Trauben von den für den Achelo bestimmten Weinbergen wurden ab Mitte September gelesen. Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren in der Kellerei erfolgte 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 Anfang 2015.

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 2013 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, mit Noten von weißem Pfirsich, Pflaume und Brombeere, die zusammen mit den Anklängen an Tabak und Gewürz die gesamte Degustation begleiten.