Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Achelo 2015

Classificazione
DOC

Annata
2015

Klima
Der Jahrgang 2015 brachte einen milden Winter mit regulären Niederschlägen und ein warmes Frühjahr ohne Spitzenwerte. Dies führte zu einem einheitlichen Austreiben und einer perfekten vegetativen Entwicklung der Pflanzen. Der Sommer, heiß und trocken, ermöglichte den Reben ein optimales Wachstum der Trauben und ein reguläres Einsetzen der Beerenreife. Die Syrah-Lese begann in der zweiten Septemberwoche.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren erfolgte für einige Tage eine Kältemazeration des Mostes, um die rebsortentypischen fruchtigen Noten zu betonen. Die alkoholischen Gärung bei Temperaturen von nicht über 28° 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. Die Abfüllung in Flaschen erfolgte im Januar 2016.

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

Intensives Violettrot und ein Gewürzduft von Pfeffer in Verbindung mit Noten von frischer weißfleischiger Frucht. Am Gaumen süß und elegant mit weichen Tanninen, schön integriert die an der Nase wahrgenommenen Frucht- und Gewürznoten. Ein Wein mit aromatischem anhaltendem Finale mit eleganten Noten von Lakritz und schwarzem Pfeffer.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling
92/100
USA

Wine Spectator
90/100
USA