



## Achelo 2023

### Classificazione

DOC

### Annata

2023

### Klima

Der Winter 2023 war von recht milden Temperaturen und regulärem Regen geprägt, so dass hervorragende Wasserreserven in den Böden gebildet wurden. Das Austreiben begann in den ersten Apriltagen bei kühlem und tendenziell regnerischem Frühlingwetter. Im Juni war ein erheblicher Temperaturanstieg zu verzeichnen, während im August gelegentliche Regenfälle und sehr gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede einen optimalen Start in die Reife sicherten. Die Lese für Achelo begann am 15. September. Zum Lesezeitpunkt waren die Trauben gesund und zeichneten sich durch beste Aromatizität und Ausgewogenheit aus.



## Weinbereitung

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Beeren wurde der Most in Inox-Edelstahltanks gegeben. 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. Die Abfüllung in Flaschen begann am 26. September 2024.

## 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 2023 präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase verbinden sich intensive Aromen von Veilchen, Brombeere und Pflaume mit angenehmen Facetten von pikantem Gewürz; abgerundet wird das Bouquet von Noten von Vanille und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein frisch, schön weich und samtig mit seidigen Tanninen und Nuancen, die an Amarenakirsche und Lakritz erinnern, aber auch erneut an Brombeere. Sehr guter Nachgeschmack von reifer Frucht, Gewürz und Vanille.