Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit einem trockenen Winter mit Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Im Frühjahr, ebenso kühl, waren häufige Regenfälle insbesondere im April zu verzeichnen, die zu einer später einsetzenden vegetativen Entwicklung beitrugen. Die Sommermonate waren geprägt von Temperaturen, die allgemein über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, die anfängliche vegetative Verspätung ausglichen und für einen optimalen Beginn der Reife der Trauben sorgten. Diese präsentierten sich zum Lesezeitpunkt in perfektem Gesundheitszustand und mit Beeren, die etwas kleiner als üblich waren. Die Lese für den Achelo begann am 13. September und war am 30. September abgeschlossen.

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 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Achelo 2019 präsentiert sich in intensivem Violettrot. An der Nase verbinden sich umhüllende Noten von roter und schwarzer Frucht mit Gewürzanklängen von Vanille und der typischen Präsenz von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Wein süß und angenehm mit erfreulicher Persistenz, dank derer sich der Nachgeschmack von schwarzer Frucht wie Johannisbeere und Blaubeerkonfitüre und einer leichten Vanillenote entfalten kann.