

 **Corzano e Paterno**

# *Il Corzanello Rosato IGT*

 , 750 ml

 Italy,

 9911010078



## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Baba Ganoush

Gegrillte Sardinen

Fenchel-Salsiccia vom Grill

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.09.2025

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwahrlostes Landgut in der nördlichen Toskana erwerben, die Fattoria Corzano. Einige Jahre später kam das benachbarte Anwesen Paterno hinzu, welches auch mit viel Arbeit wieder hergerichtet wurde. Heute umfasst der Besitz 140 ha Land, wovon 18 ha mit Weinreben bestockt sind. Aljoscha Goldschmidt, der Neffe Wendelins, leitet das Weingut gemeinsam mit seiner Nichte Arianna mit Hingabe und einer wunderbaren Ruhe, die sich in seinen Weinen wiederfindet. Auf Corzano entstehen sehr elegante und weiche Weine, vom „normalen“ Chianti über den Riserva „Tre Borri“ bis hin zu einem extrem langlebigen Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet – dem „Il Corzano“. Ein besonderes Augenmerk gilt aber auch dem Weißwein „Corzanello Bianco“.

**Farbe:**

Blasses Lachsrosa im Stile eines provenzalischen Rosés.

**Nase:**

Rote Beerenfrüchte, kleine Himbeeren, rote und weiße Johannisbeeren und Sauerkirschen füllen seinen Fruchtkorb, dazu kommen dezente florale Noten nach weißen Blüten, Malve und ein Hauch Jasmin. Unterlegt wird das Ganze vom Eindruck nasser Kiesel nach einem warmen Sommerregen.

**Mund:**

Am Gaumen beweist der 2024 Il Corzanello Rosato, dass Sangiovese hervorragend für Roséweine geeignet ist. Die saftige Frucht performt kitschfrei und wird begleitet vom seidig feinen Gerbstoff, der sich um den reifen und weit gespannten Säurebogen legt. Ein aufregend unaufgeregter Rosato mit gutem Potenzial abseits der Terrassen- und Aperitif-Situation.