

 **Corzano e Paterno**

Chianti "Terre di Corzano"

DOCG

 , 750 ml

 Italy,

 9911010060

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Wildkräuter-Risotto mit geschmorten

Kräuterseitlingen

(Gemüse & Vegetarisch)

Sauerbraten von der Lotte mit Lorbeer und

schwarze Oliven

(Fleisch)

Wachteln aus dem Ofen mit Speck und Pilzen

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 10.12.2023

Die Trauben für die Cuvée aus 90% Sangiovese und 10% Canaiolo werden von Hand gelesen und nach Rebsorte und Weinberg getrennt vergoren. In Top-Jahrgängen werden bis zu 5% Rappen mit vergoren, die Gärung erfolgt spontan mit eigenen Hefen in kleinen 1-Tonnen-Behältern und offenen Fermentern. Die Mazeration dauert je nach Qualität der Trauben, Lage und Boden zwischen 21 und 35 Tage, die Extraktion erfolgt durch sanftes Untertauchen des Tresterhutes, selten durch Umpumpen. Die malolaktische Gärung erfolgt teils im Holz, teils im Stahl, bevor die Weine für etwa ein Jahr in "Botti grandi" von 25 und 40 hl sowie ein kleiner Teil in gebrauchten Barriques und Tonneaux reifen.

Farbe:

Rubinrot mit violetten Reflexen, transparent, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2021 Terre di Corzano von Corzano e Paterno performt in der Nase wie ein Chianti aus dem Chianti-Lehrbuch: Die satte Sauerkirsche funkelt rubinrot im Kelch und wird unterlegt von etwas luftgetrocknetem Schinken, Bitterschokolade, wilder Macchia sowie Kräuterwürze nach Lorbeer, Thymian und Wacholder. Leicht florale Obertöne schlagen den Bogen zur Kirsche und lassen das Rad zum Kreise werden.

Mund:

Mit straffem Gerbstoff im Antrunk leuchtet die satte Kirsche strahlend rubinrot am Gaumen. Mit fokussierter Frucht und frischem Säurenerve performt die Sangiovese auf hohem Niveau und präsentiert sich mit athletisch sehnigem Naturell ohne ins leptosome zu kippen. Fest und drahtig ist das feingleidrige Tanninkorsett eng verwoben mit dem vibrierenden Säurenerve. Saftig-herbes und langes Finish mit Affinität zu fetten oder salzigen Speisen.