Corzano e Paterno

Chianti "Terre di Corzano" DOCG

, 750 ml

Italy,

9911010075

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

– Pasta mit Butter und Salbei

– Auf der Haut gebratene Meeräsche mit Ragout von Tomaten, Oliven und Kapern

– Wildschweinkoteletts mit Cima di Rapa in Sardellenbutter mit Chili und Fenchelsaat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 11.04.2025

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 mitvergoren. 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 Tagen. 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:
Kräftiges Rubinrot, strahlend und klar.

Nase:
Die Nase ist eine absolute Benchmark für die Region, oder „Textbook“, wie der Engländer sagen würde. Das heißt, es riecht so, wie es muss – was bedeutet: Toskana. In diesem Falle heißt es natürlich auch Sangiovese und damit verbunden die typischen Kirsch-Kaskaden, etwas Lorbeer, Thymian, Sandelholz, Macchia – die gesamte Klaviatur der Region. Ein dichtes Konglomerat mit leicht ätherisch-balsamischem Überbau, straff, stringent und sehr diszipliniert.

Mund:
Am Gaumen performt der 2023 Terre di Corzano von Corzano e Paterno wie ein Athlet: wohldefiniert, alles in Balance, nichts bolide oder übertrieben. Die Frucht ist perfekt eingegliedert in die straffe Struktur des Weines, gescheitelt von fast pudrig-feinem Gerbstoff, die Säure treibt ihn in stetem Fluss übers Palatum, der extraktreiche Kern eingeschnürt wie in eine Korsage. Tiefgründig mit rot funkelndem Kern und ätherisch-kühlem Nachhall im Finish.