



Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosato IGT



, 750 ml



Italy,



9911010082



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Busiate mit Pesto Trapanese

Makrele alla Cacciatore

Salsiccia mit Fenchel

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwaorlostes 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:

Strahlendes Rosé mit hibiskusfarbenen Reflexen.

Nase:

Salven süßer Kirschen feuern aus dem Kelch: Mit voller Frucht voraus zeigt er sich aromatisch fast zügellos, ohne dabei ins Kitschige zu driften. Auch der 2025 Corzanello Rosato von Corzano e Paterno zeigt sich beim zweiten Blick seriös mit kräuterwürzigem Subtext: Lorbeer, Rosmarin und Thymian umrahmen die Terrasse unterm Kirschbaum mit entferntem Meerblick und zartsalziger Brise.

Mund:

Entgegen den vollfruchtigen Versprechen der Nase ist er am Gaumen überraschend diszipliniert: Fest im Antrunk ist er strukturiert durch seine feinen, fast pudrigen Gerbstoffe, die ihn nicht nur haptisch, sondern auch aromatisch konturieren. Die Kirsche im Extrakt wird befeuert von milder Säure, die sich weit über den Gaumen spannt und ihm seinen rasanten Trinkzug verleiht. Ein wunderbares Beispiel für das große Potenzial der Sangiovese als Rosé-Grundlage.