



**Corzano e Paterno**

# "I Tre Borri" IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911010054



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Acidity content:** 5.2 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Strozzapreti mit Brokkoli und Balsamico-Zwiebeln**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Octopus mit Oliven, Fenchel, Tomaten**

**und aromatischem Olivenöl**

(Meeresfrüchte)

**Rindfleisch auf Linsensalat mit Pesto**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 08.08.2022

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“.

Information zum Wein:

Die besten Sangiovese-Trauben aus den ältesten Weinbergen werden im Weinberg und im Keller sorgfältig ausgewählt. Die spontane Gärung findet in gebrauchten Holzfässern und kleinen offenen 10-Quart-Behältern statt. In den besten Jahren wird ein kleiner Prozentsatz der Trauben nicht entrappt. Die Maischegärung dauert bis zu 40 Tage, mit täglichem Abstechen und zeitweisem Umpumpen.

Es folgt eine sanfte Pressung des Tresters und die malolaktische Gärung im Holz. Der Wein wird zwei Jahre lang in Tonneaux und 25 hl-Fässern ausgebaut.

Tre Borri wird nur in den besten Jahrgängen hergestellt.

Farbe:

Zart gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2019er I Tre Borri Sangiovese zeigt saftige Sauerkirschen, süße Schwarzkirschen, einen Hauch Zimt, edle Bitterschokolade und eine große Fülle mediterraner Kräuter wie Rosmarin und Thymian sowie rosa Pfeffer. Viel animierende Frische und Eleganz, kühler Stein und Grafit-Noten eingeschlossen. Sein überaus gekonnter Holzeinsatz ist bereits in der Nase angenehm spürbar.

Gaumen:

Auf der Zunge spielt dieser Sangiovese mit seinem Verkoster, viel erfrischende rote Frucht paart sich mit anregender Säure und überaus feinem Tannin. Er ist lebendig und inspirierend, der höhere Alkohol zu keinem Zeitpunkt spürbar. Ein Wein wie gemacht für die italienische Küche in ihrer aromatischen und puristischen Ausrichtung.