Corzano e Paterno

"I Tre Borri" IGT

2020, 750 ml

Italien, Toskana

9911010061

Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kräuter-Risotto mit geschmorten Rotwein-Pilzen

Gegrillter Thunfisch mit Lorbeer und schwarzen Oliven

Geschmorte Ente mit Kalamata-Oliven, Petersilie und Mandeln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Der I Tre Borri von Corzano e Paterno ist eine Cuvée aus 90 % Sangiovese und 10 % Canaiolo. Die Trauben werden von Hand gelesen und nach Rebsorte und Weinberg getrennt vergoren. In Spitzenjahrgängen 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 Traubenqualität, Lage und Boden 21 bis 35 Tage. Die Extraktion erfolgt durch sanftes Untertauchen des Tresterhutes, selten durch Umpumpen. Die malolaktische Gärung geschieht teils im Holz, teils im Stahl, bevor die Weine etwa ein Jahr in großen Fässern (25–40 hl) sowie teils in gebrauchten Barriques und Tonneaux reifen. Er wird nur in den besten Jahren hergestellt.

Farbe:
Rubinrot mit violetten Reflexen, leuchtend und klar.

Nase:
Der 2020 I Tre Borri Sangiovese performt in der Nase mit noblem Understatement. Die satte Sauerkirsche funkelt rubinrot im Kelch und wird von toskanischer Macchia und wilden Kräutern wie Lorbeer, Thymian und Rosmarin begleitet. Würzige Noten nach Wacholder, Sandelholz und schwarzen Oliven runden das Bild ab.

Mund:
Der 2020 I Tre Borri vereint die Aromen der Kirsche mit toskanischer Macchia. Aromatisch tiefgründig und von einem weiten Säurebogen getragen, bietet er nicht nur Länge, sondern auch ein rasantes Tempo. Die satte Frucht wird von feingliedrigem Gerbstoff gesäumt, der mit noblem Bitterstoff zusätzliche Tiefe verleiht. Mit ätherischem Finish und fruchtig langem Nachhall überzeugt er als ausdrucksstarker Sangiovese.