

Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosso IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911010059

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Tomatensauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Pasta mit Tomatensauce und Calamari

(Meeresfrüchte)

Pasta mit Tomatensauce und Salsiccia

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Der Il Corzanello Rosso ist eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und je nach Jahr einem Schlückchen Merlot. Die Trauben aus den kältesten Parzellen werden von Hand gelesen und kommen gekühlt in die Kellerei. Dort werden sie gequetscht, entrappt und mazerieren anschließend für etwa fünf Tage. Die Gärung erfolgt spontan mit eigenen Hefen zwischen 18 und maximal 22°C. Die Mazeration ist verhältnismäßig kurz, um nicht zu viele Tannine zu extrahieren. Nach der alkoholischen Gärung folgt die Malolaktische Gärung und fünfmonatige Reifung im Stahl.

Farbe:

Kräftiges Rubinrot mit violetter Schimmer.

Nase:

Die Nase des 2022 Il Corzanello Rosso von der Fattoria Corzano e Paterno besticht stets mit lupenreiner Kirsche und wird unterlegt von würzigen Aromen. Darunter schlummern gedörrte Zwetschgen und etwas Cassis, Johannisbeer-Laub und Brombeerblatt sowie gemahlener schwarzer Pfeffer und Lorbeer. Graphit, frisch gespitzter Bleistift und eine leicht rauchige Note komplettieren den freudvollen Reigen.

Mund:

Freudvoll, frisch und saftig verbindet der Wein seine aparte Kirschfrucht mit feinkörnigem Gerbstoff und weit gespanntem Säuresiegel. Mit rasantem Trinkfluss wie ein Weißwein ist er der ideale Allrounder zur täglichen Kost unter der Woche. Rotfruchtig und animierend füllt er alle Kelche, jederzeit. Toskana Benchmark, rot-weiß kariert natürlich.