Corzano e Paterno

Chianti "Terre di Corzano" DOCG

2022, 750 ml

Italien, Toskana

9911010069

Canaiolo, Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Weißer Bohnen-Eintopf mit Salbei im Tomaten-Sugo

Gegrillter Schwertfisch auf geschmolzenen Tomaten mit schwarzen Oliven und weißem Pancetta-Schaum

Wildschweinkeule mit geschmorten Pilzen

Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Die besten Sangiovese-Trauben werden von Hand in den Weinbergen und im Keller selektiert. Die Gärung erfolgt spontan, ohne Zugabe kommerzieller Hefen, in offenen Holzbottichen und kleinen offenen 1-Tonnen-Fermentern. In den besten Jahren wird ein kleiner Teil der Trauben nicht entrappt. Die Maischegärung dauert bis zu 40 Tage, wobei der Tresterhut täglich von Hand und nur selten durch Pumpen umgestoßen wird. Nach dem sanften Abpressen der Schalen erfolgt die malolaktische Gärung im Holz. Der Ausbau geschieht in Tonneaux und 25-Hektoliter-Fässern für bis zu 26 Monate.

Farbe:

Rubinrot mit dunklem Kern, transparent und klar.

Nase:

Die Nase feuert Salven vollreifer Kirschen aus dem Glas, begleitet von würzigen Noten nach Lorbeer und Speck. Fruchtbetont und freudvoll ist der 2022 Terre di Corzano ein klares Kind seiner Herkunft und schreit förmlich „Chianti“ aus dem Glas. Sangiovese at its best – in formidabel alltagstauglichem Format.

Mund:

Am Gaumen ist die Kirsche omnipräsent und prägt den fruchtigen Teil seines Charakters. Pudriger Gerbstoff und die typische Sangiovese-Säure sorgen für Balance. Mit seinem ätherisch kühlen Naturell und vertikalen Charakter rauscht er förmlich über den Gaumen und begeistert mit fruchtgesteuerter Art und belebender Säurestruktur.