Corzano e Paterno

Il Corzano Rosso IGT

2019, 750 ml

Italien, Toskana

9911010055

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Alkoholgehalt:	1.450,0 %
Restsüße:	0 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete-Carpaccio mit Burrata und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwertfisch gegrillt, mit Olivenöl und knusprigen Rosmarin-Kartoffeln

(Fisch)

Pasta mit Salsiccia

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 08.08.2022

Information zum Wein:

Die Trauben aus den jüngeren Weinbergen und den kältesten Lagen werden von Hand geerntet, ausgewählt und gekühlt.

Abgebeert und eingemaischt, folgt eine Kaltmazeration von etwa fünf Tagen.

Die Gärung erfolgt ohne Zusatz von Hefen, bei niedriger Temperatur, zwischen 18 °C und 22 °C.

Nach einer kurzen Gärungsmazeration von maximal fünf Tagen erfolgt der Abstich. Die malolaktische Gärung und die Reifung erfolgen in Stahl.

Abgefüllt im April/Mai nach der Ernte.

Farbe:

Gedecktes Granatrot.

Nase:

Der 2019er Il Corzano Rosso zeigt sich mit kühler Graphitnote, rauchiger Note , Zwetschge, Preiselbeere und Feige, sowie feinen Anklängen von Veilchen und wilden Rosen. Ein überaus eleganter Auftakt für einen italienischen Klassiker mit Charme und Finesse, bereits im Duft.

Gaumen:

Rotfruchtig mit belebender Säure treffen wir ihn auf der Zunge an, mit feiner saliner Spur und griffiger sowie zugleich reifer Tanninstruktur. Ein Wein wie gemacht für die puristische italienische Küche. Jeder Schluck regt zu einem weiteren an und man spürt den höheren Alkohol kaum.