



Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosato IGT



2022, 750 ml



Italien, Toskana



9911010058



Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Klassische Gazpacho mit Erdbeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Barben aus dem Ofen mit geschmorten und gefenchelten Tomaten

(Fisch)

Polpetta in Sugo

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwahrlostes 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“.

Der Corzanello Rosato besteht zumeist aus 100% Sangiovese, in einigen raren Jahren wird er hin und wieder ergänzt durch ein Schlückchen Cannaiolo. Die Trauben werden von Hand gelesen und sofort gekühlt, anschließend werden die ganzen Trauben samt Stiel und Stengel gepresst, der Most wird nach 24 Stunden dekantiert. Die spontane Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur zwischen 13 und 15°C, dann wird der Wein von der Vollhefe abgezogen. Anschließend reift er für ungefähr vier Monate auf der Feinhefe, auf den biologische Säureabbau wird zu Gunsten der Frische verzichtet.

Farbe:

Altrosa, strahlend und klar.

Nase:

In der Nase strotzt der 2022 Il Corzanello Rosato von Corzano e Paterno vor satter Frucht und lässt kein Auge trocken: saftige kleine Erdbeeren, vollreife Waldhimbeeren und Sauerkirschen füllen seinen Fruchtkorb, über all der Pracht schweben zarte florale Aromen nach Malve und Hibiskus in der verspielten Kopfnote.

Mund:

Der Corzanello Rosato liefert auch am Gaumen: supersaftig ist er adressiert an die freudvoll fruchtigen Seiten des Lebens. Die ausladende Frucht ist am Gaumen jedoch krach trocken, der pH-Wert dazu verhältnismäßig niedrig, was den trockenen Gesamtcharakter hinter dem Erdbeer-Exzess nochmals hebt. Die Säure agiert als Souffleur im Hintergrund, die polierten Gerbstoffe passieren ebenfalls beschleunigend am Zungensaum. Ein rasanter Rose mit großem Konsens-Potential ohne auf die Terrasse oder ins Regal der Saisonartikel abzurutschen.