

Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosato IGT

 2024, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911010078

 Sangiovese



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Baba Ganoush

Gegrillte Sardinen

Fenchel-Salsiccia vom Grill

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

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 Stängel 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 biologischen Säureabbau wird zugunsten der Frische verzichtet.

Farbe:

Blasses Lachsrosa im Stile eines provenzalischen Rosés.

Nase:

Rote Beerenfrüchte, kleine Himbeeren, rote und weiße Johannisbeeren und Sauerkirschen füllen seinen Fruchtkorb, dazu kommen dezente florale Noten nach weißen Blüten, Malve und ein Hauch Jasmin. Unterlegt wird das Ganze vom Eindruck nasser Kiesel nach einem warmen Sommerregen.

Mund:

Am Gaumen beweist der 2024 II Corzanello Rosato, dass Sangiovese hervorragend für Roséweine geeignet ist. Die saftige Frucht performt kitschfrei und wird begleitet vom seidig feinen Gerbstoff, der sich um den reifen und weit gespannten Säurebogen legt. Ein aufregend unaufgeregter Rosato mit gutem Potenzial abseits der Terrassen- und Aperitif-Situation.