



Corzano e Paterno

Il Corzanello Bianco IGT



2024, 750 ml



Italien, Toscana



9911010074



Chardonnay, Petit Manseng, Semillon

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

– Pasta Aglio e Olio mit Sardelle und Fenchelsaat

– Calamari fritti

– Salat von gezupftem Kaninchen mit Kräutervinaigrette und grünem

Spargel

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.04.2025

Der Corzanello bianco ist eine Cuvée aus Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Petit Manseng und Sémillon. Die fünf weißen Sorten stehen in den kühleren Bereichen des Anwesens. Die Trauben werden von Hand geerntet und kommen anschließend gekühlt ins Weingut. Dort werden sie schonend im Ganzen gepresst und der Most für 24 Stunden dekantiert. Während der Gärung wird die Temperatur kontrolliert zwischen 15°C und 18°C gehalten. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein umgefüllt und 4–5 Monate auf der Feinhefe gelagert, es findet keine malolaktische Gärung statt. Abgefüllt im März nach der Ernte.

Farbe:

Helles Blassgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Der 2024 Il Corzanello bianco von Corzano e Paterno ist ein Gassenhauer von einem italienischen Weißwein: fruchtbetont beschwingt wird er in der Nase kräuterwürzig konterkariert von der toskanischen Macchia, die an Lorbeer und Rosmarinblüten im Frühjahr denken lässt. Grünes Kernobst dreht die Fruchtreger nach oben, zart zitrische Noten geben ihm zusätzlichen Schliff. Trotz des wilden Sorten-Mixes ein klarer Toskaner dank seines würzigen Rückgrats.

Mund:

Auch am Gaumen ist der Il Corzanello ein Highroller mit stabiler Performance. Saftig mit cremigem Schmelz und herb flankiertem, rasantem Trinkzug stillt er die Sehnsucht nach der Toskana in der ersten Frühlingssonne. Ein absoluter Crowd-Pleaser sowie Blueprint für einen herkunftsgeprägten Weißen aus der Toskana. Milde Säure, zurückgenommene Frucht und zartherber Charakter mit knochentrockenem Naturell. So geht weiße Toskana.