

## Corzano e Paterno

# *Il Passito di Corzano IGT*

 2006, 375 ml

 Italien, Toscana

 9911010049

 Malvasia, Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11,00 %

**Restsüße:** 280 g/l

**Gesamtsäure:** 8,3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

### Gereifte Blauschimmel Käse mit Nüssen

(Käse)

### Crème Caramell

(Dessert)

### Lebkuchen

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 08.02.2022

Der Il Passito von Corzano e Paterno darf dank der Regulation der DOC Vin Santo del Chianti von 1995 nicht mehr unter dem Namen Vin Santo etikettiert werden, da er den Mindest-Alkoholgehalt von 13% unterschreitet.

Er besteht aus selektionierten Trebbiano und Malvasia-Trauben, die als Ganztrauben zunächst in der "Vinsantaia" zum trocknen aufgehängt werden. Nach etwa 3 Monaten Reifezeit werden die verschrumpelten Beeren erneut selektiert, und 24 Stunden lang sanft gepresst. Nach dem siebentägigen Dekantieren wird der Most in traditionellen „Caratelli“ (Holzfässern von 50-100 Liter) auf die Mutterhefe gelegt, die Fässer versiegelt und in der gut durchlüfteten "Vinsantaia" für 13 Jahre ohne jeglichen Eingriff gelagert. Der Il Passito di Corzano wird als IGT Tipica Passito vertrieben.

Farbe:

Helles Bernstein.

Nase:

Der 2006 Il Passito di Corzano wirkt in der Nase wie eine Win-Zip Datei: Er entpackt, und entpackt, und entpackt... Nachdem die flüchtige Säure sich dank großer Gläser verkrümelt hat zeigen sich Aromen nach getrockneten Früchten wie Feigen und Datteln. Mandeln, geröstete Haselnüsse und Salzkaramell werden unterlegt von Toffee, Orangeat, Sultaninen und hellem Tabak.

Mund:

Die agile Säure dieses ambrosial viskosen Nektars bündelt die üppig ausladenden Aromen des Antrunks zu einem einem Equilibrium mit hoher Vibration und Spannung. Die Macht der getrockneten Früchte verbindet sich im Einklang mit den zarten salinen Noten und den Ölen der Zitrusfrüchte zu einer hochkonzentrierten Symphonie mit orchestralem Ausklang und bacchischer Länge.