Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosso IGT

2025, 750 ml

Italien, Toskana

9911010083

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratene Auberginen mit kräftiger Tomatensauce und schwarzen Oliven

Thunfischsteak alla Cacciatore

Pappardelle mit Wildragout

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Der Il Corzanello Rosso ist eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und je nach Jahr einem Schlückchen Merlot. Die Trauben aus den kältesten Parzellen werden von Hand gelesen und kommen gekühlt in die Kellerei. Dort werden sie gequetscht, entrappt und mazerieren anschließend für etwa fünf Tage. Die Gärung erfolgt spontan mit eigenen Hefen zwischen 18 und maximal 22 °C. Die Mazeration ist verhältnismäßig kurz, um nicht zu viele Tannine zu extrahieren. Nach der alkoholischen Gärung folgen die malolaktische Gärung und die fünfmonatige Reifung im Stahl.

Farbe:
Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Ob die berühmten 50 Shades oder die sachliche Kalibrierung der Kirsche – der 2025 Il Corzanello Rosso von Corzano e Paterno dekliniert das populäre Steinobst in breitem Panorama von hell zu dunkel, von sauer zu süß, von knackig zu vollreif. Dazu kommen die regionaltypischen Komplementäraromen nach Lorbeer, Macchia, etwas dunkler Schokolade und in manchen Fällen etwas dunkler Schuhpolitur. Ein rundum anregender, ultragastronomischer Alltags-Toskaner mit leicht strukturierender Würze.

Mund:
Superfrisch im Antrunk mit satter, saftiger Frucht und markant dunkler Aromatik im Nachgang. Die vibrierende Säure spannt sich weit über den Gaumen und erhellt das facettenreiche Aromenspiel, das mit seiner distinktiven Kirschfrucht und herben Würze ein wenig an Mon Chéri erinnert: dunkle Schokolade, etwas Espresso-Crema, dazu die zartbitteren Gerbstoffe, die seinen rasanten Fluss wie Leitplanken channeln. Ein saftig-kerniger Schluck Toskana für jede sich bietende Gelegenheit.