

Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosso IGT

 2023, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911010068

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Pizza Margherita

- Pizza Tonno

- Pizza Salami

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Der II 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, entrappet 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 folgt die malolaktische Gärung und fünfmonatige Reifung im Stahl.

Farbe:

Transparentes Rubinrot mit zarten violetten Reflexen.

Nase:

„Toskana!“ schreit es förmlich aus dem Glas und lässt keinen Zweifel an Herkunft und Rebsorten. Obwohl ein guter Schluck Cabernet die Cuvée bestimmt, ist der Gesamtauftritt durch und durch tuscanified und dekliniert die Aromenklaviatur wie im Lehrbuch: Kleine Kirschen, Lorbeer skizzieren sein fruchtig-freudvolles Naturell, etwas Tabak und Leder nebst der ortsüblichen Macchia unterlegen das Opus kräuterwürzig-herb.

Mund:

Der Gaumen hält zu 100 % was die Nase verspricht und liefert die tägliche Dosis Toskana, wo immer man grad dürstet: Mit klarer Frucht und leichtem Körper ist er auch am Gaumen saftig-transparent mit frischer Verve und dem typisch toskanischen Geschmacksprofil. Strahlend rot leuchtend mit kräuterwürzig-herben Noten und kühlem Nachhall im Finish. Unkompliziert im besten Sinne des Wortes mit hohem Satisfaktionsfaktor für jede sich bietende Gelegenheit.