Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosato IGT

2025, 750 ml

Italien, Toskana

9911010082

Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Busiate mit Pesto Trapanese

Makrele alla Cacciatore

Salsiccia mit Fenchel

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

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:
Strahlendes Rosé mit hibiskusfarbenen Reflexen.

Nase:
Salven süßer Kirschen feuern aus dem Kelch: Mit voller Frucht voraus zeigt er sich aromatisch fast zügellos, ohne dabei ins Kitschige zu driften. Auch der 2025 Corzanello Rosato von Corzano e Paterno zeigt sich beim zweiten Blick seriös mit kräuterwürzigem Subtext: Lorbeer, Rosmarin und Thymian umrahmen die Terrasse unterm Kirschbaum mit entferntem Meerblick und zartsalziger Brise.

Mund:
Entgegen den vollfruchtigen Versprechen der Nase ist er am Gaumen überraschend diszipliniert: Fest im Antrunk ist er strukturiert durch seine feinen, fast pudrigen Gerbstoffe, die ihn nicht nur haptisch, sondern auch aromatisch konturieren. Die Kirsche im Extrakt wird befeuert von milder Säure, die sich weit über den Gaumen spannt und ihm seinen rasanten Trinkzug verleiht. Ein wunderbares Beispiel für das große Potenzial der Sangiovese als Rosé-Grundlage.