Corzano e Paterno

Chianti "Terre di Corzano" DOCG

2024, 750 ml

Italien, Toskana

9911010080

Canaiolo, Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pizza Margherita

Forelle in Tomaten Kapern Sauce

Wildschwein Würstchen vom Grill

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Klassischer Chianti aus Sangiovese mit einem Anteil Canaiolo von der Fattoria Corzano e Paterno aus den Colli Fiorentini südlich von Florenz von biologisch bewirtschafteten Weinbergen auf kalk? und sandsteinreichen Böden. Die Trauben werden von Hand gelesen und parzellenweise spontan vergoren; Sangiovese und Canaiolo werden separat ausgebaut und erst später verschnitten. Die Maischegärung erfolgt überwiegend in Betontanks oder gebrauchten Holzgebinden mit längerer Standzeit, gefolgt von einem Ausbau von etwa zwölf Monaten in großen gebrauchten Holzfässern, den Botti Grandi und Zement, bevor der Wein ohne starke Filtration gefüllt wird.

Farbe:
Helles, transparentes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand.

Nase:
Der 2024 Terre di Corzano Chianti DOCG von Corzano e Paterno ist klar kirschig kalibriert: Sauerkirsche, Weichselkirschen, Süßkirschen und Schattenmorellen konturieren den Chianti königlich. Dazu kommen dezent würzige Komponenten, die an schwarze Oliven, Lorbeer und mediterrane Macchia denken lassen. Ein offenherzig freudvoller Chianti mit einem Lächeln auf den Lippen.

Mund:
Saftig mit Kirsch fruchtiger Transparenz am Gaumen ist dies ein leichter Chianti für jede sich bietende Gelegenheit. Seidige Gerbstoffe, geradlinig und saftig, mit klarer Kirsch betonter Frucht, feiner Würze und lebendiger, gut eingebundenen Säure, die ihm seinen rasanten Trinkzug verleiht. Dabei bleibt er eher schlank mit Noten nach getrockneten Kräutern und leicht herber, konturgebender Aromatik. Ein klassischer Chianti mit kühlem Naturell und präzisem Finish.