

Fattoria Corzano e Paterno

Via Paterno, 10 - 50020 San Casciano Val di Pesa (FI) - Tel. 055 8248179
Fax 055 8248178 - www.corzanoepaterno.it - info@corzanoepaterno.it

Anno di fondazione: 1972 - **Proprietà:** famiglia Gelpke - **Fa il vino:** Arianna Gelpke - **Bottiglie prodotte:** 75.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 16
Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla superstrada Firenze-Siena, uscita di Bargino.

A fermarsi alle apparenze potrebbe sembrare strano, perfino azzardato, vedere assegnati i Cinque Grappoli, peraltro per la seconda volta in pochi anni, ad un Chianti generico, denominazione molto più avvezza a vinelli da volantino della grande distribuzione. E invece ci troviamo di fronte ad uno dei migliori Sangiovese dell'anno, proveniente da una zona particolarmente vocata alla viticoltura della qualità (e delle basse rese), posta al di là della Pesa, a ridosso del confine nord-orientale del Chianti Classico. Qui l'atmosfera è idilliaca, con campi di grano, macchie di bosco e qualche bella vigna, intelligentemente posizionata su poverissimi terreni ghiaiosi. In azienda, anche una deliziosa attività agrituristica ed una produzione di formaggi di notevole livello. Tornando ai vini, va ricordato che la gamma si completa con altri grandi protagonisti, primo fra tutti il superbo Passito, a un passo dall'eccellenza.

CHIANTI I TRE BORRI RISERVA 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 14,5% - **€ 24 - Bottiglie:** 7.500 - Qualche striatura purpurea attraverso un luminoso manto rubino, per annunciare un naso elegante e complesso, che parte da freschi toni floreali di rosa rossa e vira verso cupi sentori di spezie piccanti, polvere da sparo e minerali terrosi, prima di aprirsi di nuovo a ricordi di piccoli frutti di bosco. Bocca di costante freschezza a controllare la prominente nota calda, tannini di gran classe. Finale lungo, su toni speziati e fumé. Vinificazione e maturazione per 14 mesi in barrique. Magari con un piccione farcito.

IL PASSITO DI CORZANO 1999





Tipologia: Bianco Dolce Vdt - **Uve:** Trebbiano 85%, Malvasia 15% - **Gr.** 10,5% - **€ 26 (0,375) - Bottiglie:** 2.500 - Ambra scuro con unghia ramata, ha un naso intenso e speziato, che riporta a ricordi di miele, datteri, pepe bianco, confettura di susine, tabacco e fichi. Dolce, sapido, ha una bella nota fresca ed una gran chiusura su toni burrosi ed agrumati. 72 mesi di caratello. Con il Buccia di Rospo, gran formaggio stagionato di Corzano e Paterno.

IL CORZANO 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 15% - **Gr.** 14,5% - **€ 24 - Bottiglie:** 6.500 - Luminoso color succo di gelso, regala suadenti profumi di marasca, legno aromatico, tabacco conciato e fiori recisi. Al palato è caldo, concentrato, con vellutati tannini ed una persistente chiusura torbata. 15 mesi di barrique. Spezzatino di bue ai finferli.

CHIANTI TERRE DI CORZANO 2007 - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% 
€ 9,50 - Sentori di fragoline di bosco, corteccia di pino, geranio e rosmarino. Pieno e fruttato, chiude su lievi note di tabacco. Barrique. Coniglio al tegame.

IL CORZANELLO 2008 - Chardonnay 45%, Trebbiano 25%, Sémillon 20%, 
Malvasia 10% - **€ 7** - Delicato di biancospino, pesca bianca e note minerali. Fresco, sapido. Acciaio. Paccheri al basilico.