



Cinque Campi

Fuorleggero, Rosato
Frizzante, Emilia Lambrusco
IGT



, 750 ml



Italy,



9951100025



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Feldsalat mit Dressing aus Walnussöl und Himbeeressig

Gegrillte Pilze mit Vinaigrette und Granatapfelkernen

Penne all'Arrabbiata

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 14.01.2026

Der Fuorleggero ist ein Rosato Frizzante aus der Lambrusco Grasparossa, gewachsen auf tonig-silizischen Böden mit sehr niedrigen Erträgen von rund zwei Kilogramm pro Rebstock. Die Trauben werden direkt gepresst und spontan in Betontanks vergoren. Nach sechs Monaten Ausbau im Beton erfolgt die zweite Gärung in der Flasche mit natürlichen Hefen. Abgefüllt ohne Schönung, mit minimalem Schwefeleinsatz unter 10 mg/l, entsteht ein handwerklicher Schaumwein mit klarer Herkunft und begrenzter Produktion von 1.659 Flaschen sowie 36 Magnums.

Farbe:

Kräftiges Sauerkirschrot mit feiner Perlage.

Nase:

50 Shades of rote Früchte skizziert die Nase des 2023 Fuorleggero, Rosato Frizzante von Cinque Campi recht umfassend: Die kanonische Kirsche spannt sich vom sauren bis ins eingelegte Spektrum und wird am Ende der Klaviatur garniert mit Waldhimbeeren und einer funkelnden Brombeere. Mit etwas Luft (sic!) entpackt die Grasparossa und zeigt ihre würzigen Anlagen nach schwarzem Pfeffer, Piment und Wacholder, dazu kommen Koriander und Fenchelsaat. Komplexer Kollege mit erweitertem Aperitif-Charakter.

Mund:

Im Antrunk ist er vergleichsweise diszipliniert und ergeht sich nicht in Fruchtkaskaden, sondern brilliert mit seiner elaborierten Struktur: Treibende Kraft sind die animierend herben Gerbstoffe, unterfüttert vom klaren Fruchtcharakter, der die Nase aromatisch präzise widerspiegelt. Die reife Säure spannt sich weit über den Gaumen, das filigrane Mousseux scheint perfekt auf den Gerbstoff kalibriert, sodass er nahtlos und geschmeidig ohne nennenswerten Widerstand über den Gaumen fließt.