



Cinque Campi

Rio degli Sgoccioli, Spumante dell'Emilia IGT



, 750 ml



Italy,



9951100024



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäsecrostini mit Holunder-Gelée

Meeräschenfilets auf geschmortem Fenchel-Paprika-Gemüse

Piri-Piri-Chicken vom Holzkohlegrill

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 14.01.2026

Der Rio degli Sgoccioli ist ein Spumante metodo classico aus der seltenen lokalen Sorte Lambrusco Barghi. Nurmehr drei Hektar existieren von dieser nahezu ausgestorbenen Sorte, die nach klassischer Methode zum Spumante verarbeitet wurde. Sie ist zugelassen für den Lambrusco Reggiano und Emilia Lambrusco und stammt aus den Weingärten von Vanni Nizzoli von Cinque Campi, südlich von Reggio Emilia. Die Sorte wurde stets als qualitativ äußerst hochwertig angesehen und aufgrund ihrer Resistenz gegen Botrytis sowie ihres hohen potenziellen Mostgewichts geschätzt. Ihre dicke Schale und der daraus resultierende geringe Saftertrag ließen sie jedoch langsam von der Bildfläche verschwinden. Die Reben wachsen auf tonig-silizischen Böden und liefern mit rund 1,5 Kilogramm pro Stock äußerst niedrige Erträge. Nach dreitägiger Maischestandzeit vergärt der Wein spontan im Edelstahltank, reift anschließend sechs Monate im Stahl und weitere zwölf Monate auf der Flasche sur lie. Abgefüllt mit minimalem Schwefeleinsatz unter 10 mg/l und in streng limitierter Menge von 1.333 Flaschen plus 90 Magnums.

Farbe:

Granatrot mit seidenmatter Trübung und lebendiger Perlage.

Nase:

Die Nase des 2023 Rio degli Sgoccioli Lambrusco Spumante von Cinque Campi zeigt sich von einer überbordenden Rotfruchtigkeit: von der Kirsche über Himbeeren und Johannisbeeren bis zur herben Holunderbeere bespielt sie die Klaviatur mit Bravour. Vegetabile Noten nach Johannisbeer- und Brombeerlaub geben ihm klare Kante.

Mund:

Solitär am Gaumen verbindet die Barghi ihren festen, herben Gerbstoff mit markanter, dunkelroter Frucht zu einer eigenständigen Aromatik, die man bei herkömmlichen Lambruscos nicht finden wird. Eigenwillig und ausdrucksstark oszilliert sie am Gaumen zwischen Frucht, Phenolik und Extrakt, dabei agil befeuert durch das lebendige Mousseux. Dies ist kein beiläufiger Aperitif-Lambrusco, sondern ganz klar ein Begleiter zur bodenständigen Küche der Region.