

Cinque Campi

Rio degli Sgoccioli, Spumante dell'Emilia IGT

 2020, 750 ml

 Italien, Emilia-Romagna

 9951100004

 Lambrusco

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Crostini mit Holunder Gelee

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche auf geschmorten Paprika

(Fisch)

Chipotle Chicken aus dem Ofen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.12.2022

Der Rio degli Scoggioli ist eine Besonderheit: Gekeltert aus der Sorte Barghi, einer der zahlreichen Sorten und Spielarten des Lambrusco, ist er so etwas wie ein Dinosaurier. 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 potentiellen Mostgewichts geschätzt. Ihre dicke Schale und der daraus resultierende geringe Saftertrag liessen sie jedoch langsam von der Bildfläche verschwinden. Vergoren im Stahltank mit dreitägiger Mazeration auf den Schalen reifte der Wein für sechs Monate im Inox und anschließend ein Jahr mit der natürlichen Feinhefe auf der Flasche. Lediglich 1333 Flaschen wurden produziert.

Farbe:

Rubinrot mit leuchtenden Reflexen und feiner Perlage.

Nase:

Die Nase des 2020 Rio degli Scoggioli von Vanni Nizzolis Azienda Agricola Cinque Campi birst in der Nase nahezu unter der massiven roten Frucht, die ihn aromatisch allumfassend skizziert. Nahezu nassforsch funkelt sie in sattem Rubin und wirkt dabei stets herb konturiert. Zur omnipräsenten Kirsche und roten Johannisbeeren kommen Holunderbeeren und Preiselbeeren sowie vegetabile Noten nach Brombeer- und Johannisbeer-Blättern.

Mund:

Animierend herb zeigt er sich am Gaumen und brilliert mit feinstem Mousseux und extraktreicher Frucht bei krachtrocknem Auftritt. Gesäumt von feiner Phenolik ist er am Gaumen klar konturiert und wird beschleunigt von der feinperligen Kohlensäure, die ihn aromatisch ebenfalls in die herbe Richtung bugisert. Anregend erwachsener Lambrusco fürs seriöse Food-Pairing.