



Cinque Campi

Particella 128, Spumante dell'Emilia IGT



2023, 750 ml



Italien, Emilia-Romagna



Spumante



9951100026



Spergola

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Bruschetta mit gelben Tomaten, weißer Nektarine und Basilikum

Gebratene Garnele mit Verveine und gelierter Tomate

Gefenkelte Fleischbällchen in gelbem Tomatenragout

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 14.01.2026

Der Particella 128 ist ein Spumante metodo classico aus Spergola, einer autochthonen Rebsorte der Emilia. Die Reben stehen auf tonig-silizischen Böden und liefern mit rund 1,5 Kilogramm pro Stock sehr niedrige Erträge. Nach fünftägiger Maischestandzeit vergärt der Wein spontan im Edelstahltank, reift dort sechs Monate und anschließend weitere zwölf Monate auf der Flasche sur lie. Er wird ungefiltert und mit minimalem Schwefeleinsatz unter 10 mg/l abgefüllt. Ein terroirbetonter Schaumwein mit klarer Handschrift und einer Produktion von 4.617 Flaschen sowie 140 Magnums.

Farbe:

Kraftvolles Gelb mit altgoldenen Reflexen und lebendiger Perlage.

Nase:

Der 2023 Particella 128 Spumante von Cinque Campi strahlt in der Nase mit freudvollem, hellgelbem Naturell: Apfelblüten und weißer Flieder garnieren die strahlende Frucht nach reifem Kernobst wie gelben, pausbäckigen Äpfeln und pummelig gelben Birnen. Dazu kommen zart zitrische Noten nach Orangenblüten sowie frische Küchenkräuter wie Kerbel und Borretsch. Unbeschwerter und leichtfüßiger Kollege mit beschwingtem Aperitif-Charakter.

Mund:

Saftig mit strahlender Frucht und aufgeräumtem Naturell ist der Particella 128 die niemals endende Aperitif-Situation eines unendlichen Frühlings. Die feine Frucht wirkt wie unter feinem Puderzucker, bleibt dabei krachttrocken und wird flankiert von zarter Phenolik, die die hochfrequente Schlagzahl ins Unermessliche zu schrauben scheint. Fruchtig-herb mit agilem Mousseux bechert er sich mit oder ohne Häppchen in Situationen, zu Gelegenheiten und weiteren Begebenheiten.