Cinque Campi

CinqueCampi, Rosso Frizzante, Emilia Lambrusco IGT

, 750 ml

Italy,

9951100006

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Barbecue mit Würsten, Entrecôte und Lammkoteletts

(Fleisch)

Confierte Entenkeulen und Geflügelterrine

(Geflügel)

Pulled Pork Sandwiches

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.08.2021

Information zum Wein:
Der *Rosso* ist der Klassiker und das Flaggschiff von Vanni Nizzoli. Es ist ein ganz in der Tradition stehender *Lambrusco*, der mit den lokalen Sorten Lambrusco Grasparossa (75 bis 80 %), Malbo Gentile und Marzemino erzeugt wurde. Die mehr als 30 Jahre alten Reben stammen von lehmigen Böden, die reich an Kieselsäure sind.

Nach der Handlese in kleine Kisten wurden die Trauben abgebeert und für zehn Tage in alten Fässern aus Eiche und Kastanie auf den Schalen vergoren. Danach erfolgte ein Ausbau im Zement über sechs Monate hinweg. Schließlich wurde der Wein mit noch unvergorenem Saft für die zweite Gärung auf die Flasche gefüllt. Der Wein lag acht Monate auf der Hefe. Es gab keine Schönung, keine Filterung, keinen Schwefelzusatz und keine Dosage. Der Gesamtschwefel liegt bei weniger als 10 mg.

Farbe:
lebendiges Purpurrot mit leichter Perlage

Nase:
Dieser *Lambrusco* öffnet sich mit einer reduktiven Note samt Knallplättchen-Aromatik. Ein wenig Schwenken im Glas hilft, und dann brechen die ersten Fruchtaromen von Holunderbeeren und Brombeeren durch. Sie werden begleitet von Kräutern, Waldboden, feuchtem Moos, Unterholz und einer leicht süß wirkenden Note von frischer Hefe. Das ist Landwein in der ursprünglichsten Definition des Wortes.

Mund:
Dieses ländlich Herbe und auf wunderbare und ehrliche Weise Bodenständige zeigt der *Cinque Campi Rosso* am Gaumen. Trocken ist der Wein. Er bietet Struktur und eine fast raue Textur, eine Aromatik von dunklen Früchten, von Kernen, Kräutern und trockener Erde. Die klare Spannung, der Druck der frischen Säure und die Mineralität sorgen zusammen für Saft und Frische, die noch von der lebendigen Perlage unterstützt wird. Dies ist ein echter Kumpel auf jedem Tisch, auf dem eine gute Brotzeit serviert wird oder eine ländliche italienische Küche.