

Foièta Lambrusco Emilia Igp cuvee



Vitigno di origine: Lambrusco Dell'Emilia IGP

Fermentazione: Charmat lungo in autoclave con lieviti a 18° C

Grado: 11,5% vol

Tipo: Abboccato 17/17 gr/l zucchero

Colore: Rosso scuro e luminoso

Sapore, Bouquet: A seguito della macerazione in rosso a colore rubino molto intenso.

Cuvèe molto importante per lo spessore del vino con spuma viola, buona acidità nascosta dalla complessità vinosa, grande corpo vellutato e profumi di frutta matura.

Epoca di raccolta: Settembre - Ottobre

Confezione: 6 bottiglie 0,75 lt

Abbinamento: Ottimo con: pasta, carni, salumi e tigelle.