

# Foièta Lambrusco Emilia Igt cuvee



**Vitigno di origine:** Lambrusco Dell'Emilia IGP

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

**Grado:** 11,5% vol

**Tipo:** Abboccato 17/18 gr/l zucchero

**Colore:** Rosso scuro e luminoso

**Sapore, Bouquet:** Cuvée 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.