



ACQUISTATO IL .....

lovem



Svinando®

## Il nuovo drink a base di mosto di vino, miele, limone, zenzero e una punta di colore viola

La produzione di bevande alcoliche ha origini che si perdono nella notte dei tempi. A partire dai cinesi che già 9.000 anni fa producevano una bevanda inebriante facendo fermentare il miele. Ogni cultura, nel corso dei secoli, ha avuto la sua parte in questo processo di crescita. Per arrivare ai Romani che con le loro conquiste hanno portato la coltivazione della vite, e la tecnica di produzione del vino, in tutto il mondo conosciuto. Iovem vuole essere una sintesi di tutte queste esperienze. Un modo nuovo di bere italiano. Iovem nasce da mosto di vino, miele, limone, zenzero e una punta di colore viola. Si scopre così un liquore dall'aroma intenso, perfetto per creare cocktail giovani e moderni.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Liquore

**Provenienza** Italia

### Uve

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** Con Ghiaccio

**Quando Berlo** Cocktail party, After dinner

### Abbinamento Vinificazione

### Sensazioni

IOVEM è il primo nettare alcolico composto da 4 elementi: Miele, uva, zenzero e limone. Il miele è l'ingrediente che apporta la parte dolce al prodotto. Dell'uva vengono usati il mosto, secondo fattore dolcificante insieme al miele, e l'enocianina pigmento naturale della buccia dell'uva che permette a IOVEM di avere il suo caratteristico colore viola. Lo zenzero utilizzato è ottenuto da una lavorazione handcraft e non da aromi artificiali. Il limone è l'ingrediente che dona profumo e freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821