



# Innamoratti



NOME DEL VINO: Innamoratti Spumante brut

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice, fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati e successiva spumantizzazione in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; perlage fine, profumo nitido e pieno con sfumature floreali, sapore delicato, vivace e piacevolmente secco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, pasta e risotti con verdure, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 10,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 gr/l



# Innamoratti



NOME DEL VINO: Innamoratti Spumante Moscato dolce

COMPOSIZIONE AMPELOGRAFICA: moscato

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e criomacerazione pellicolare per 18 ore; fermentazione in autoclave a 12-14°C di temperatura fino ad ottenere la sovrappressione e la percentuale zuccherina desiderata, esaltando gli aromi caratteristici del vitigno di partenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; profumo caratteristico molto intenso con sensazioni floreali, agrumate e di frutta gialla; sapore dolce, morbido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca, torte, formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 7,5% vol

ZUCCHERI RESIDUI: 65 gr/l



# Innamoratti



NOME DEL VINO: Innamoratti Spumante Bianco dolce

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e criomacerazione pellicolare per 18 ore; fermentazione in autoclave a 12-14°C fino ad ottenere la sovrappressione e la percentuale zuccherina desiderata, esaltando gli aromi caratteristici delle uve di partenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; profumo caratteristico intenso con sensazioni floreali; sapore dolce, morbido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca, torte, formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 7,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 65 gr/l