



SPERONE CHILL SPUMANTE PIAMONTE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso





Variedad: Moscato.

Alcohol: 11,0%

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 ° C (se sirve con cubitos de hielo)

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo con burbujas finas.
-  Un adorable aroma lleno de flores blancas, frutas tropicales y cítricos.
-  El bien balanceado paladar es fresco y animado, con elegantes notas cítricas y un acabado limpio.
-  Un vino festivo para abrir en el aperitivo. También se recomienda tomar con entradas o postres.

SPERONE

La Bodega

Giacomo Sperone fue fundado por Antonio sr. Sperone que en 1911 inició una producción artesanal de Vinos de Vermú y Licor en una pequeña bodega en las afueras de Turín. Fueron tiempos heroicos en los que la mercadería se entregaba exclusivamente en tambores cargados en carruajes tirados por caballos. La bodega ubicada entre las colinas más evocadoras de Monferrato, está rodeada por 25 hectáreas de viñedos cuidadosamente seleccionados.


EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com