



SPERONE MOSCATO SPUMANTE PIAMONTE, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso

Variedad: Moscato.

Vinificación: Prensado suave de la uva. Fermentación lenta.

El vino luego se vuelve espumoso tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas.

Alcohol: 7,0%

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Tiene un color amarillo pajizo y un intenso.



Aroma característico del almizcle.



Elegantemente dulce, delicado, acidez y alcohol ligero.



Va de maravilla con todos los postres base de frutas.

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