

Sowine, il primo wine-bar per la casa

EuroCave, gruppo di fama mondiale specializzato nella conservazione, nella presentazione e nel servizio del vino, ha progettato e prodotto in Francia, per uso domestico, un gioiello di tecnologia di facile utilizzo. Parliamo del wine-bar Sowine, che permette un consumo consapevole e qualitativo del vino. Sowine, infatti, consente di tenere alla temperatura ideale di servizio due bottiglie di vino (indifferentemente bianco o rosso) e di conservarle sottovuoto, una volta aperte, per un periodo di dieci giorni.



Sowine è dotato di due scomparti completamente indipendenti, regolabili alla temperatura adatta al tipo di vino (18°C circa per i rossi, 8°C per i bianchi). Un sistema automatico permette inoltre di conservare il vino sottovuoto, in modo da proteggerlo dall'ossidazione. Il design sobrio e moderno del wine bar Sowine si adatta perfettamente a qualsiasi ambiente. Tra i suoi clienti di prestigio, EuroCave vanta produttori del calibro di Château Lafite Rothschild, Château Petrus, Château Brion e i ristoranti dei più grandi alberghi.

Per informazioni
Citef
Via Morozzo della Rocca, 9
20123 Milano
Tel. 02.43980832 - Fax 02.58430363
www.citef.it
info@citef