vinetur

Villa Massa Spritz propone celebrar el Día de la Madre sin prisa

El aperitivo se presenta como una opción fresca para acompañar la mesa y el tardeo

jueves 23 de abril de 2026

El Día de la Madre se presta a las celebraciones tranquilas, a la mesa compartida y a los brindis que se alargan sin necesidad de mirar el reloj. Con esa idea, Villa Massa presenta Villa Massa Spritz como una propuesta pensada para el aperitivo y para acompañar un encuentro familiar en torno a la comida o al tardeo.

La marca sitúa esta bebida en un momento de consumo ligado al disfrute pausado. La propuesta se define como fresca, ligera y actual, con un perfil orientado a quienes buscan una opción sencilla para brindar en una ocasión señalada. El planteamiento pone el acento en el aperitivo como inicio de la celebración y en la sobremesa como parte del plan.

Villa Massa Spritz nace de la combinación de Villa Massa Limoncello, elaborado con limones de la costa de Sorrento, con prosecco y soda. La bebida se presenta como una mezcla refrescante, con matices cítricos, pensada para compartir en un ambiente relajado. La marca la vincula a una forma de celebrar sin prisas y a un estilo de consumo alineado con la temporada.

La receta que propone la firma incluye 30 ml de Villa Massa Limoncello, 90 ml de prosecco y 30 ml de soda, servidos con hielo. La preparación se completa con dos rodajas de limón y una hoja de albahaca. Según la información facilitada, el resultado

es un aperitivo equilibrado, refrescante y listo en segundos.

La marca lo plantea como una bebida válida tanto para abrir la velada como para acompañar el tardeo. Su comunicación insiste en la idea de alargar el aperitivo y de convertir ese momento previo a la comida o a la cena en parte central de la celebración. El mensaje se dirige a quienes quieren brindar por el Día de la Madre con una propuesta sencilla y de perfil estacional.

La nota de prensa sitúa Villa Massa Spritz dentro de un enfoque lifestyle, con una imagen asociada al disfrute compartido y a los encuentros en torno a la mesa. La propuesta se presenta como una forma de acompañar una fecha familiar sin complicaciones, con una bebida que busca encajar en un consumo responsable y en un ambiente distendido.