

## Bellini di Canella

*Casa Vinicola Canella, Veneto*

Kategorie:	Weinhaltiger Aperitif
Rebsorten:	Glera, Pfirsichsaft und -Mark
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	lebhaft, fruchtig, frisch
Alkohol:	5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder als Begleiter berauschender Feste
Verfügbare Formate:	0,75 Liter; 0,2 Liter
Artikel-Nr.:	53 01 16, 53 01 23

### Charakteristik

Dieser Canella-Cocktail ist unglaublich frisch und aromatisch. Die fruchtigen Aromen werden durch ein leichtes Prickeln des Proseccos perfekt begleitet.

### Klima/Terroir

Die Weinberge aus denen die Trauben stammen liegen in der Region Treviso. Das Klima in Treviso ist mild und gemäßigt mit relativ viel Niederschlag. Die Böden sind geprägt von Lehm und Kalk.

### Ausbau

Für den Cocktail-Klassiker verarbeitet Canella den Saft und das Mark von frischem Obst und hochwertige Schaumweine aus eigener Produktion. Er wird aus 2/3 Schaumwein, 1/3 Pfirsich-Saft und -Mark, und einem Spritzer wilder Himbeere hergestellt. Alle Canella Cocktails kommen ohne künstliche Aromen aus.

### Das Weingut

Die Casa Vinicola Canella wurde 1947 von Luciano Canella gegründet, um die Gastronomie um die Lagunenstadt Venedig mit regionaltypischen Weinen und vor allem Schaumweinen zu versorgen. Bald schon stellten sich, dank der Qualität der Produkte, überregionale und internationale Erfolge ein. Legendär ist die Zusammenarbeit mit Harry's Bar in Venedig, deren Cocktailklassiker Bellini Canella auf Flaschen füllen ließ und zu einem Welterfolg machte. Edle Schaumweine blieben aber stets die Basis des Geschäfts, das heute seine Kinder Nicoletta, Alessandra, Monica und Lorenzo fortführen.

