

Rossini di Canella

Casa Vinicola Canella, Veneto

Kategorie:	Weinhaltiger Aperitif
Rebsorten:	Glera, Erdbeersaft und -mark
Geschmack:	-
Kurzbeschreibung:	lebhaft, fruchtig, frisch
Alkohol:	5 vol. %
Serviertemperatur:	3-5 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif oder als Begleiter rauschender Feste
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 05 12

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 diesen Canella-Cocktail werden der Saft und das Mark von frischen, voll reifen Erdbeeren verwendet. Diese werden dem Schaumwein kurz vor der Abfüllung hinzugefügt. 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.

