

## Prosecco Frizzante DOC

*Casa Vinicola Canella, Veneto*

Kategorie:	Perlwein
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	leicht, spritzig, fruchtbetont
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 10 14

### Charakteristik

Dieser Prosecco Frizzante aus dem Hause Canella besticht durch seine leichte, spritzige Art. Der Geschmack ist fruchtbetont und aromatisch, mit einer angenehmen leichten Perlage.

### Klima/Terroir

Die Weinberge aus denen die Trauben für den Canella Prosecco 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

Dieser Prosecco wird nach der Charmat-Methode produziert. Die erste und zweite Gärung findet im Edelstahl-Drucktank statt. Die Gärung dauert bis zu 20 Tage um ein optimales Ergebnis im Bukett und die feine und leichte Perlage zu erhalten.

### 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.

