

## Prosecco Superiore Millesimato Spumante DOCG

*Casa Vinicola Canella, Veneto*

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	mild, elegant, floral
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif und zum Dessert, aber auch solo ein Hochgenuss
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 11 13

### Charakteristik

Dieser Jahrgangsprosecco von Canella ist außerordentlich mild und elegant. Die Aromen sind sehr fruchtig, aber auch floral mit einer sehr angenehmen Perlage – ein hocheleganter Prosecco!

### 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

Für die Produktion des Prosecco Millesimato werden die besten Trauben des jeweiligen Jahres verwendet. Er wird nach der Charmat-Methode produziert. Die erste und zweite Gärung findet im Edelstahl-Drucktank statt. Die Gärung verläuft relativ langsam (bis zu drei Monaten) um ein optimales Ergebnis im Bukett und der 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.

