

Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Casa Vinicola Canella, Veneto

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	weich, fruchtig, langanhaltend
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Pasta-Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 12 12

Charakteristik

Brillante hellgelbe Farbe, eine langanhaltende Perlage und charakteristisch fruchtige Aromen. Der Geschmack ist weich und angenehm.

Klima/Terroir

Die Weinberge aus denen die Trauben für den Canella Prosecco stammen liegen zwischen Conegliane und Valdobbiadene. Das Klima in der Region 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 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.

