

Rosé Brut Metodo Martinotti

Casa Vinicola Canella, Venetien

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und mild
Alkohol:	11 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif genießen oder mit Antipasti, Fisch oder hellem Fleisch kombinieren
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	53 18 42

Charakteristik

Funkelnder Rosé-Ton; ein weiches Bouquet mit intensiven Himbeer – und Erdbeeraromen in der Nase, am Gaumen präsentiert sich der Canella Rosé schön frisch und mild.

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

Die Farbe erhält dieser Wein mit dem ersten Pressen der handverlesenen Pinot Noir Trauben. Nach der schonenden Pressung erfolgt die erste Gärung. Anschließend wird eine zweite Fermentation nach der Martinotti-Methode durchgeführt.

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.




Canella

