



ACQUISTATO IL

Bellini Canella Cocktail Spumante

L'originale cocktail di Venezia



Il Bellini è il cocktail di Venezia, un grande classico senza tempo. Un aperitivo composto da due parti di spumante Brut e una parte di succo e polpa di pesche bianche, a cui si aggiungono alcune gocce di lampone che gli donano un caratteristico colore rosa vivo. Le pesche vengono tradizionalmente prodotte nei frutteti della famiglia Canella e vengono raccolte solo quando hanno raggiunto la perfetta maturazione. Un'esplosione di sapori e di dolcezza tutto naturale. Il Bellini di Canella, infatti, non ha né conservanti né zuccheri aggiunti. E' gluten free e, nonostante la dolcezza, è un aperitivo a basso contenuto calorico.

"Alles trinken Canella weine". Uno slogan semplice e diretto che oggi probabilmente passerebbe inosservato tra le gigantografie di modelle ammiccanti. Ma siamo sul finire degli anni 50 in Italia e quel cartellone pubblicitario che si trova sulle strade del litorale veneto, a Jesolo, è un simbolo di modernità senza precedenti. I vini da bere sono quelli dell'azienda Canella, ovviamente, nata dall'intraprendenza di un visionario Luciano Canella solo pochi anni prima, nel 1952. Vini facili da bere e che piacciono davvero a tutti. Questo è il fil rouge di tutte le bottiglie marchiate, ancora oggi, con la grande "C" trasformata in un cameriere che serve da bere. In questi giorni frenetici, i vini Canella uniscono, in un concept di successo, la spensieratezza della dolce vita anni 50 a un prodotto fresco e giovane.

La Vigna

Terreno	Nord
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	180

Il Vino

Tipologia	Ready to drink
Provenienza	Veneto
Uve	75% Glera 25% succo e polpa di pesca Maria Bianca
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Nel momento dell'imbottigliamento, vengono miscelati l'uva Glera spumantizzata con la polpa ed il succo della pesca bianca.
Sensazioni	Il profumo ed il gusto sono quelli tipici della pesca Maria Bianca matura, bilanciato dall'acidità dell'uva Glera.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821