



ACQUISTATO IL

"Cima" Prosecco DOC Spumante Extra dry

Il buon Prosecco della tradizione



Svinando®

Il Prosecco DOC Cima di Canella nasce da uve Glera prodotte nella zona dell'alta Marca Trevigiana. Colpisce già per il design della bottiglia. Un omaggio alle prime bottiglie prodotte da Canella che venivano identificate con un semplice collarino che ne indicava il contenuto. Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore giallo paglierino. Il profumo è fresco, aromatico e fruttato. In bocca è fine, morbido ma allo stesso tempo asciutto. Nasce come aperitivo ma non disdegna neppure una collocazione in tavola. Ottimo compagno di un pesce al forno o in umido.

"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 medio impasto

Esposizione Nord Est

Allevamento spalliera

Densità imp. 180

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Veneto

Uve 100% Glera

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione 1/2 mesi di fermentazione in autoclave, metodo charmat.

Sensazioni

Il colore è giallo paglierino, e il profumo è fresco, aromatico e fruttato. Il gusto è fine, morbido ma allo stesso tempo asciutto, grazie ad un rapporto ottimale tra acidità e zuccheri. È ideale come aperitivo, ma anche con primi piatti leggeri, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821