



ACQUISTATO IL

Mimosa Canella Cocktail Spumante

Spumante e arance di Sicilia



Servito fresco è un fantastico aperitivo. Il Mimosa nasce dall'unione di vino spumante con il succo delle migliori arance siciliane di qualità Moro, Tarocco e Sanguinello. Ogni varietà apporta al mix finale una caratteristica propria. E il risultato è un perfetto equilibrio tra profumo, aroma e colore. Un cocktail fresco e dissetante.

"Alles trinken Canella weine". Uno slogan semplice e diretto che oggi probabilmente passerebbe inosservato tra le gigantografie di modelle ammaccanti. 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 roccioso/argilloso

Esposizione Nord

Allevamento Spalliera

Densità imp. 180

Il Vino

Tipologia Ready to drink

Provenienza Veneto

Uve 75% Glera 25% Arancia Rossa di Sicilia

Gradazione 5% vol

Temp. Servizio gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Pochi attimi prima dell'imbottigliamento, lo spumante viene miscelato con il succo di arancia rossa di Sicilia

Sensazioni Gusto tipico dell'Arancia Rossa di Sicilia

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