



ACQUISTATO IL .....

"Lido" Prosecco DOC Rosé

2024

## Una punta di Pinot Nero in un calice di Prosecco



Svinando

Si preannuncia come la novità più interessante di questo strano anno. Stiamo parlando del famoso Prosecco Rosé, proposto qui da Canella in versione millesimata. Nasce da un assemblaggio dell'85% di uva Glera con un 15% di Pinot Nero, che conferisce al vino il caratteristico colore e un carattere molto particolare. Nel calice si presenta di un bel colore rosato, con un perlage fine e persistente. Al naso spiccano sentori fruttati di ciliegia e di frutti di bosco che accompagnano delicate note floreali. In bocca è fresco, vivace e piacevolmente asciutto, con una buona persistenza. Ideale a tutto pasto, si accompagna benissimo a antipasti e piatti a base di pesce o di carni bianche.

"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** medio impasto

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** spalliera

**Densità imp.** 180

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante rosé brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** 85% uva Glera 15% Pinot Nero

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Da legislativo, il prodotto necessita di 2 mesi per la fermentazione in autoclave con metodo charmat.

**Sensazioni** Questo vino è caratterizzato dal colore rosato e dal perlage fine e persistente. All'olfatto spiccano i sentori fruttati di ciliegia e di frutti di bosco, che accompagnano le delicate note floreali. Al palato risulta fresco, vivace e piacevolmente asciutto con una buona persistenza retrolattiva. È un vino da tutto pasto che si accompagna in modo eccellente agli antipasti, ai primi piatti e alle carni bianche.

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