



ACQUISTATO IL

Puccini Canella Cocktail Spumante

Uno spumante piacevolmente aromatizzato



Svinando

Un aperitivo capace di creare una bella armonia. Un calice di spumante piacevolmente aromatizzato con il succo di mandarini del consorzio Tardivo di Ciaculli. Questa particolare varietà, che deve il suo nome a una borgata di Palermo, e al lungo periodo di maturazione, è un presidio Slow Food.

"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% Mandarino Tardivo di Ciaculli

Gradazione 5% vol

Temp. Servizio Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Pochi attimi prima dell'imbottigliamento, lo spumante viene miscelato con il succo di Mandarino Tardivo di Ciaculli

Sensazioni Gusto tipico del Mandarino Tardivo di Ciaculli bilanciato dall'acidità dello spumante brut

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 Impres-