ACQUISTATO IL .....

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry NV

Piacevole e invitante

Partiamo con il dire che questo spumante proposto da Canella, storica realtà della zona del Conegliano-Valdobbiadene, non è il "solito prosecchino", come dicono alcuni pseudo esperti quando assaggiano il più famoso spumante italiano nel mondo. Questo vino, infatti, in etichetta riporta il termine "Millesimato" che è un tratto distintivo importante. Indica che tutte le uve utilizzate per creare questo Prosecco Superiore DOCG provengono dalla stessa, eccezionale, vendemmia. Valdobbiadene DOCG Extra Dry, questo vino è ottenuto da una lavorazione in purezza di uve Glera, raccolte a mano in vigneti collinari esposti a Sud, Sud-Ovest. Spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Charmat, questo vino si caratterizza per una bollicina fine e persistente. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso rivela un bouquet fruttato e floreale, con note di mela verde, pera, agrumi, fiori bianchi e mandorla. In bocca invece è morbido, fresco e armonico, con una dolcezza moderata che lo rende piacevole e invitante. Il finale poi è lungo e fruttato. Perfetto in mille occasioni, si presta a essere servito come aperitivo in accompagnamento a stuzzichini salati. Buono con formaggi freschi o stagionati, salumi e i tipici "cicchetti veneziani". A fine pasto, invece, accompagna bene dolci secchi come biscotti o pasticcini.

"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 piacciano 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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	
Sensazioni	Appena stappato, il Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato Canella rivela tutto il suo carattere fresco e giocoso. Nel calice, infatti, si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Appena versato, si copre di una bella spuma bianca ben sostenuta da una ricca effervescenza. Merito del metodo Charmat utilizzato per elaborarlo. Al naso i profumi sono freschi e ben evidenti. Vi si trova la mela verde, gli agrumi, la scorza di limone o di lime. In bocca, invece, è piacevolmente morbido, grazie al moderato residuo zuccherino presente

© 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