ACQUISTATO IL .....

Spumante Rosé Brut

Eleganza e raffinatezza

Per chi ama i vini fruttati e fragranti, questa bottiglia dovrebbe essere quasi una scelta obbligata. Il Rosé Brut Martinotti di Canella, infatti, ha tutte queste caratteristiche, unite a eleganza e raffinatezza. Del resto nasce da una lavorazione in purezza del più nobile dei vitigni a bacca rossa, il Pinot Nero, proveniente in questo caso da una delle sue regioni d'elezione, l'Alto Adige. Qui, infatti, ai piedi delle montagne, il vitigno trova naturalmente condizioni ambientali ideali, ed è in grado di dar vita a vini di grande espressività. In questo caso il vino base viene sottoposto a una fase di spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, prolungando la sosta sui lieviti per almeno sei mesi. Questo lento processo conferisce al vino una maggiore complessità aromatica e una grande finezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa tenue e brillante. Il profumo è intenso e fruttato, con note di fragoline di bosco, rosa e lievito. In bocca, invece, si rivela subito piacevolmente secco, ma equilibrato e persistente, con una buona struttura e una giusta acidità. Spumante versatile e gastronomico, si abbina bene sia a piatti di pesce che con le carni bianche. Può accompagnare un aperitivo, un antipasto o un secondo leggero. È anche perfetto da bere da solo, per brindare ad un'occasione speciale o semplicemente per godersi un momento di puro piacere.

"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% Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Un vino ricco, sotto tutti gli aspetti. Grazie al vitigno di partenza, capace di dar vita ad alcuni tra i migliori spumanti al mondo. E grazie al metodo Martinotti, che si prolunga per circa 6 mesi, dando tempo ai lieviti di arricchire di profumi e aromi il vino. Nel calice si scopre così uno spumante caratterizzato da un bel rosa scarico. L'effervescenza è piacevole, non eccessiva, ma capace di solleticare piacevolmente il palato. Al naso dominano i profumi di frutta matura. Le piccole fragoline di bosco, su tutte, si mettono in evidenza fin dai primi istanti. Poi la rosa e quella punta di lieviti che donano la giusta complessità al bouquet. In bocca la corrispondenza con quanto percepito in precedenza è quasi assoluta.

© 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