ACQUISTATO IL .....

"Cima" Prosecco DOC Spumante Extra dry



Il buon Prosecco della tradizione

Il Prosecco DOC Cima di Canella nasce da uve Glera prodotte nella zona dell'alta Marca Trevigiana. Colpisce già per il design della bottiglia. Un omaggio alle prime bottiglie prodotte da Canella che venivano identificate con un semplice collarino che ne indicava il contenuto. Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore giallo paglierino. Il profumo è fresco, aromatico e fruttato. In bocca è fine, morbido ma allo stesso tempo asciutto. Nasce come aperitivo ma non disdegna neppure una collocazione in tavola. Ottimo compagno di un pesce al forno o in umido.

"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	medio impasto
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	180

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Dry Metodo Charmat
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	1/2 mesi di fermentazione in autoclave, metodo charmat.
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino, e il profumo è fresco, aromatico e fruttato. Il gusto è fine, morbido ma allo stesso tempo asciutto, grazie ad un rapporto ottimale tra acidità e zuccheri. È ideale come aperitivo, ma anche con primi piatti leggeri, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

© 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