ACQUISTATO IL .....

Rossini Canella Cocktail Spumante

Effervescente aperitivo

Se siete alla ricerca di un aperitivo super easy e di grande piacevolezza, il Rossini Candonga di Canella è quello che fa per voi. Composto da due parti di spumante Brut e da una parte di succo e polpa di fragole. Ma non fragole qualsiasi. Solo quelle del consorzio Candonga, caratterizzate da un aroma persistente e un retrogusto intenso, perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza.

"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	roccioso/argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	spalliera
Densità imp.	180

Il Vino

Tipologia	Aperitivo
Provenienza	Veneto
Uve	75 % Glera 25% succo e polpa di fragola Candonga
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pochi attimi prima dell'imbottigliamento, lo spumante brut, dopo la fermentazione, viene miscelato con il succo e la polpa di fragole Candonga
Sensazioni	Gusto tipico della fragola matura bilanciato dall'acidità dello spumante brut

© 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