



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



BELLINI di Canella **Art.-Nr.: 53 01 16**

| | |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND: | Veneto/ Italien |
| ERZEUGER: | Casa Vinicola Canella S.p.A. |
| HERSTELLUNG: | Vino Frizzante sowie das Fruchtmark weißer selbstangebauter Pfirsiche und ein Schuss Waldhimbeere. |
| BEURTEILUNG: | Verführerisch-spritziger und prickelnder Cocktail aus Frizzante mit dem Saft weißer Pfirsiche und einem Schuss Waldhimbeere. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Als Aperitif oder als Begleiter rauschender Feste. |
| TRINKTEMPERATUR: | 6° C |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt: 5,0 % vol.</i> <i>Restzucker: 77,5 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 4,8 g/l</i> |

Das renommierte Weingut Canella in San Donà di Piave bei Venedig gilt als Erzeuger der weltweit am höchst bewerteten Prosecco Spumante. Noch berühmter ist das von Lorenzo Canella und seinen drei Schwestern Alessandra, Monica und Nicoletta geführte Unternehmen für seine weltbekannten Cocktail-Klassiker, allen voran BELLINI di Canella.

Für die Herstellung des typisch venezianischen Cocktails werden bei Canella nur die aromatischsten der eigens angebaute weißen Pfirsiche ausgewählt. Weitere Zutaten von BELLINI di Canella sind neben dem Saft und Mark der weißen Pfirsiche lediglich bester Vino Frizzante sowie ein Schuss Waldhimbeere.