

## Spirituosen-Expertise



Rossini di Canella Art.-Nr.: 53 05 12

HERKUNFTSLAND: Veneto/ Italien

ERZEUGER: Casa Vinicola Canella S.p.A.

HERSTELLUNG: Frizzante sowie das Fruchtmark frischer

Candonga Qualitäts-Erdbeeren.

BEURTEILUNG: Dieser Canella-Cocktail besteht aus

prickelndem Brut-Schaumwein sowie dem Saft und Fruchtmark frischer, reifer Erdbeeren aus der Basilicata-Region. Er besticht durch seinen einzigartigen Erdbeerduft und ist weich am Gaumen. Alle Canella Cocktails kommen

ohne künstliche Aromen aus.

MENÜEMPFEHLUNG: Als Aperitif oder als Begleiter rauschender

Feste.

TRINKTEMPERATUR: 6° C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

Restzucker: 82,9 g/l Gesamtsäure: 6,4 g/l

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

Neben dem bekanntesten Cocktail, dem BELLINI di Canella, erweitert der ROSSINI di Canella das fruchtigprickelnde Cocktail-Angebot. Der typisch venezianische Cocktail aus ist die raffinierte Komposition aus Vino Frizzante und dem Fruchtfleisch frischer Erdbeeren - ein einzigartiges Geschmackserlebnis!

