



W e i n - E x p e r t i s e



Canella Prosecco Frizzante DOC

Art.-Nr.: 53 10 14

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Treviso
JAHRGANG:	/
ERZEUGER:	Casa Vinicola Canella S.p.A.
KLASSIFIZIERUNG:	DOC Treviso
REBSORTE:	100 % Glera
BEURTEILUNG:	Feinperlig, frisch, fruchtig, spritzig.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel und sommerlichen Gerichten.
TRINKTEMPERATUR:	6 – 8 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 11,0 % vol. Restzucker: 17 g/l Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

Prosecco Frizzante ist in seiner Heimat ein klassischer Aperitif. In venezianischen Restaurants wird er zur Begrüßung gereicht und – ungewöhnlicherweise - am Tisch dekantiert.

Dieser Prosecco Frizzante aus dem familiengeführten Unternehmen Canella, das auch den weltweit berühmten Cocktail „Bellini“ anbietet, wird nach der in Frankreich entwickelten und im Veneto verfeinerten „Methode Charnat“ hergestellt. Mit Ernte 2009 erhält er die Qualitätsbezeichnung DOC.

Ein Frizzante weist - im Vergleich zum Spumante - einen geringeren Druck auf.

Die Casa Vinicola Canella wurde 1947 von Luciano Canella gegründet, um die Lagunenstadt Venedig mit regionaltypischen Weinen und vor allem Schaumweinen zu versorgen. Bald schon stellten sich, dank der Qualität der Produkte, überregionale und internationale Erfolge ein. Legendär ist die Zusammenarbeit mit Harry's Bar in Venedig, deren Cocktailklassiker Bellini Canella auf Flaschen füllen ließ und zu einem Welterfolg machte. Edle Schaumweine blieben aber stets die Basis des Geschäfts, das heute seine Kinder Nicoletta, Alessandra, Monica und Lorenzo fortführen.