



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



Canella Prosecco Superiore Spumante DOCG

Art.-Nr.: 53 11 13

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Valdobbiadene
JAHRGANG:	2016
ERZEUGER:	Casa Vinicola Canella S.p.A.
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 2009), 89 Punkte Wine Enthusiast (Jg. 2014)
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG Valdobbiadene
REBSORTE:	100% Glera
BEURTEILUNG:	Mild, elegant, trocken, mit fruchtigen und floralen Note, international gerühmter Prosecco.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Aperitif und zum Dessert.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 11,0 % vol. Restzucker: 17 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Dieser trockene, erfrischend-leichte Prosecco Spumante aus Conegliano, einem Städtchen im Herzen der malerischen Landschaft Marca Trevigiana, ist zu 100% aus der Rebsorte Prosecco gekeltert und nach der in Frankreich entwickelten und im Veneto verfeinerten „Méthode Charmat“ vergoren. Sie bewahrt das fruchtige Bukett und erzeugt eine besonders feine Perlage.

Der Prosecco Spumante erhielt mit der Ernte 2009 den DOCG Status, die höchste Qualitätsstufe für Prosecco.

Seine herausragende Qualität wurde unter anderen durch die Goldmedaille von Mundus Vini sowie mit 89 Punkten durch den renommierten Wine Enthusiast eindrucksvoll bestätigt. Damit ist er der wohl höchst ausgezeichnete Prosecco überhaupt.

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.