



ACQUISTATO IL

"Lido" Prosecco DOC Brut



Svinando

Piacevole e gratificante

La cosa che più stupisce quando si assaggia questo "Lido", Prosecco DOC in versione Brut di Canella, è la qualità del perlage. Fin dal primo istante, infatti, il vino si ricopre di una morbida spuma bianca che persiste per parecchi secondi sulla superficie del bicchiere. E le bollicine che si sprigionano dal fondo del calice sono particolarmente sottili e abbondanti. Sensazione che poi trova conferma anche nel momento in cui il vino viene finalmente assaggiato. In bocca, infatti, e sulla lingua in particolare, il perlage solletica senza creare fastidio. Al naso, invece, frutta a polpa bianca e agrumi sono i due descrittori che meglio qualificano il bouquet di questo spumante. In bocca, il dosaggio basso ma non estremo rende il sorso piacevole e gratificante. Se appena stappato gioca tutto sulla freschezza e la pulizia, attendendo qualche secondo e lasciando che la temperatura salga di qualche grado, si scopre un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Frutta fresca e alcol moderato bilanciano alla perfezione la fresca acidità naturale del vino. Prosecco dalla natura piacevolmente gastronomica, è perfetto per accompagnare non solo un aperitivo ma anche un pranzo o una cena.

"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 piacciono 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 medio impasto

Esposizione Nord Est

Allevamento spalliera

Densità imp. 180

Il Vino

Tipologia Spumante Brut

Provenienza Veneto

Uve 85% Glera 15% Chardonnay

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione un mese di fermentazione in autoclave

Sensazioni prosecco in versione brut, fresco, con note di mela fresca e agrumi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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