



ACQUISTATO IL

Spumante Cuvée Brut 47 Canella



Svinando®

Lo spumante fatto per essere piacevole

Cuvée 47 Brut è uno spumante nato e pensato per essere piacevole e per incontrare il gusto di un pubblico ampio e trasversale. A seconda delle annate può essere realizzato con uve Glera, Chardonnay o Pinot Bianco. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino scarico, con un perlage sottile e persistente che sale ininterrotto dal fondo del bicchiere. Al naso spicca per i profumi semplici e fruttati che richiamano la mela verde e gli agrumi dolci. In bocca è piacevolmente secco ma dotato di un grande equilibrio tra tutte le sue componenti. Se in tavola si organizza una bella cena a base di pesce, questa è la bottiglia che non bisogna assolutamente lasciarsi scappare.

"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 Vino spumante brut

Provenienza Veneto

Uve 80% Glera 20% Chardonnay

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Metodo Charmat in autoclave, per circa un mese.

Sensazioni All'olfatto, sentore di mela verde, fiori primaverili e crosta di pane. Al gusto, il vino risulta fresco, giovane e asciutto. È consigliato abbinare questo prodotto con piatti a base di pesce, formaggi freschi e carne bianca.

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