



„Wir kreieren die Leichtigkeit des Dolce Vita.“

Canella

Mit seiner Leichtigkeit und transparenten Zartheit avancierte der Bellini zu dem venezianischen Aperitif der 1960er Jahre. Er wurde zum Begleiter und eigenständigem Protagonisten des italienischen Kinos, insbesondere seiner neorealistischen Periode, und zur Ikone des Dolce Vita. Wie kein anderer Cocktail aus Italien transportiert Bellini Canella fröhliche Ausgelassenheit und prickelnde Emotionalität. Dieses italienische Lebensgefühl, verflüssigt in Form des Bellini von Canella, wird heute weltweit geschätzt und genossen. Doch dazu bedurfte es einer mehrere Jahrzehntezurückliegenden Initialzündung: Im Jahr 1988 hatte Luciano Canella, Spross einer seinerzeit seit bereits 40 Jahren im Weinhandel tätigen Familie, die Eingebung seines Lebens. Indem er nämlich beschloss, den inzwischen weithin berühmten Aperitif Venedigs selbst zuzubereiten und genussfertig in Flaschen abzufüllen. Lucianos verwirklichte Idee avancierte umgehend zu einem immensen Erfolg, der sich schnell auch auf die internationale Ebene ausdehnte. Denn mit seiner Delikatesse und dem moderaten Alkoholgehalt traf und trifft der Bellini den Puls der Zeit und den Geschmack einer weiter ansteigenden Anzahl von Genießenden. Um präzise den aromatischen Ausdruck des Originalrezeptes einzufangen, kultiviert die Familie Canella in San Donà di Piave mittlerweile Pfirsiche auf eigener Plantage. Die weißen Früchte werden mit perfektem Reifegrad gepflückt, wenn sie süß und saftig sind, ein weiches, festes Fruchtfleisch sowie ein berauschendes Aroma erlangt haben. Für den Bellini werden Saft und Mark des weißen Pfirsichs mit

drei Teilen Spumante Brut vermählt. Abgerundet wird der Cocktail mittels einiger Tropfen Himbeersaft – dem Geheimnis seiner eleganten und kultigen rosa Färbung. Neben dem ikonischen Bellini können Sie hier weitere spannende Cocktail-Innovationen und Prosecco-Variationen kennenlernen.

Weingut:

Canella

Inhaber:

Familie Canella

Gründungsjahr:

Herkunft:

Venetien

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:

Flaschenproduktion jährlich:

Zertifizierung:

Rebsortenspiegel:

Terroir:

Besonderheiten:

Webseite:

<https://bellinicanella.com/>

Facebook: