

DRINKS.

Bellini di Canella - il Cocktail di Venezia 20cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700808
Alcool	5%
Contenu	20cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Casa Vinicola Canella S.P.A., Via Melidissa, 17, 30027 San Donà di Piave VE, Italien
Marque	Canella
Type	Vin apéritif
Allergène	enthält Sulfite
L'usage	refroidi à 6-8° C, en apéritif ou en dessert
Dégustation	Fruité et acidulé, rafraîchissant
Désignation commerciale	Apéritif à base de vin
Détails	fabriqué à partir de Prosecco et de pêches cultivées localement (rapport du mélange 2:1)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le cocktail de couleur pêche, lorsqu'il est refroidi à une température de 6 à 8° C, peut être servi comme apéritif acidulé ou comme boisson d'accompagnement pour le dessert. La saveur incomparable est obtenue en mélangeant le vin mousseux Prosecco avec le jus et la pulpe de pêches blanches dans un rapport de 2:1 et en ajoutant quelques gouttes de jus de framboise. Les ingrédients naturels du cocktail sont idéalement cultivés localement en Vénétie, où Luciano Canella a ouvert son premier magasin de vin en 1952. En 1988, il a rempli la première bouteille Bellini et une légende est née.