



**Codice Articolo**

**&30073**

**CERETTO ARNEIS BLANGE' BIO '22 13° 75**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8033254938364

Peso lordo imballo (kg)

1,6

**Caratteristiche**

Denominazione: Langhe D.O.C.

Tipologia: Vini Bianchi

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno: Arneis

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

**Altre note**

**Grado alcolico: 13**

Il termine Blangè deriva da boulanger, il panettiere dei francesi insediati nelle vicinanze di Cherasco in tempi remoti. L'etichetta venne realizzata dal designer milanese Silvio Coppola per svelare, come attraverso uno spacco seducente, l'anima intensa del Blangè. La vinicazione prevede una criomacerazione per il 40%, con tempi e temperature differenti in base alla valutazione dello stato dell'uva. Per tutto il processo vengono utilizzate le nuove tecniche della lavorazione a freddo in vasche di acciaio. La temperatura è controllata attraverso un sistema computerizzato centrale, che garantisce un omogeneo sviluppo del vino nel suo evolversi, intervenendo da vicino nel biometabolismo stesso dei lieviti. Il Langhe Arneis Blangé di Ceretto presenta alla vista un colore giallo paglierino terso. Al naso emergono sentori fruttati di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono favorite dalla poca CO2, mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.