ACQUISTATO IL .....

"Blangè" Arneis Langhe DOC 2025 2025

L'eleganza Bianca delle Langhe



Il Blangè Arneis Langhe DOC di Ceretto è un'espressione elegante e raffinata della varietà Arneis, coltivata nel cuore delle Langhe, una delle regioni vitivinicole più prestigiose d'Italia. Questo vino nasce da una selezione accurata delle uve, provenienti da vigneti che godono di un clima ideale e di un terreno ricco di minerali, elementi che conferiscono al vino una freschezza unica e una grande complessità aromatica. La vinificazione in acciaio, con una fermentazione a temperatura controllata e una criomacerazione leggera, preserva le note fruttate e floreali, evidenziando la purezza e l'eleganza tipiche di questo vino. L'uso di lieviti indigeni e il lungo affinamento sui propri lieviti rendono il Blangè armonioso e ben strutturato, con una mineralità che lo rende particolarmente versatile in abbinamento a piatti di mare, crostacei o piatti a base di verdure fresche. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino brillante, che al naso si apre con delicati sentori di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e agrumi, arricchiti da una leggera sfumatura minerale. Al palato, la freschezza, la sapidità e l'eleganza si equilibrano perfettamente, creando un vino che conquista per la sua pulizia e la sua lunga persistenza. Il Blangè Arneis è un omaggio alla tradizione delle Langhe, ma anche una visione moderna e biologica della viticoltura, che riflette l'innovazione e la passione di Ceretto per il territorio e il vino.

L'azienda vinicola Ceretto nacque negli anni 30. A quel tempo Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello da subito convinti sostenitori dell'importanza di "possedere" la propria terra. Bruno e Marcello avevano in mente le vigne di Borgogna dove da più di un secolo si produceva vino eccellente grazie a un modello che teneva conto delle peculiarità di ciascun vigneto. Negli anni 60 Bruno e Marcello cominciarono quindi a mappare i terreni da cui venivano i vini migliori e ad acquistare i vigneti. E dalla terra non si sarebbero più allontanati. Ai loro figli, Bruno e Marcello hanno consegnato un territorio preservato in modo magistrale che con il tempo è diventato un modello su cui sono puntati gli occhi del mondo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Arneis
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitvo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata dopo raccolta manuale e soffice pressatura, con criomacerazione per circa il 40% al fine di preservare aromi primari e freschezza. Uso di lieviti indigeni e monitoraggio computerizzato della temperatura garantiscono omogeneità e mineralità distintiva. In fase finale, il vino resta in acciaio (senza botte) mantenendo vivacità, pulizia e il profilo fresco-elegante.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fresco e intenso, con note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, agrumi e un tocco minerale. Al palato è snello, sapido e vivace, con piacevole equilibrio e finale fruttato-ammandorlato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821