

# CERETTO

vini

## Langhe DOC Arneis Blangè BIO

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Blangè è il lato bianco dei vini piemontesi; un prodotto che ha segnato un'epoca, rivoluzionando l'enologia langarola dedita fino ad allora alla valorizzazione esclusiva delle varietà a bacca rossa.

Figlio di un territorio fortemente caratterizzante, e di una volontà produttiva tesa a rafforzare la riconoscibilità della varietà, oltre la piacevolezza, il Blangè coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità d'esecuzione. Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.

Color paglierino terso, profuma di iris, mela renetta, pompelmo, mandorla fresca ed erba falciata. All'assaggio rivela equilibrio e gusto: fresco e vagamente pétillant, corrisponde pienamente all'olfattiva, regalando un gradevolissimo finale fruttato.

Ottimo come aperitivo, si abbina a pietanze a base di pesce, quanto di carni bianche delicate, a verdure al gratin e a formaggi freschi.

**PRODUTTORE:** Ceretto

**VITIGNO:** Arneis

**DENOMINAZIONE:** Langhe DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Veza D'Alba (CN)

**GRADAZIONE:** 13%

**TEMP. MIN DI SERVIZIO:** 10 °C

**TEMP. MAX DI SERVIZIO:** 12 °C

**ABBINAMENTO:** Aperitivo, Carne, Formaggi, Pesce, Primi

**FILOSOFIA:** Biologici

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

