



Blangé

Arneis Langhe DOC, Ceretto

Il leggendario vino bianco di Ceretto

Descrizione:

Nessun vino bianco piemontese è più famoso e apprezzato del Blangé, un vino floreale, frizzante e fresco, prodotto con il vitigno autoctono di tendenza Arneis. La storica casa Ceretto aggiunge al Blangé una piccola quantità di anidride carbonica per conferire al vino un po' più di vivacità, dato che il vitigno Arneis è per natura piuttosto povero di acidità. Questo è in parte uno dei segreti del successo di questo vino bianco.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con accenti verdi. Sentori di timo secco impreziosiscono il naso elegante, dove incantevoli note floreali si combinano con mele fresche e uva spina. Fresco e splendidamente fluido al palato, con splendidi aromi, tanta frutta gialla, ma anche lime e un accenno di melone; equilibrato e vibrante nel finale.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con grissini, ricotta, terrine, pesce in camicia, pasta aglio e olio e gratin di ogni tipo. È delizioso anche con i biscotti "lingua di suocera" o con i piatti a base di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Langhe

Produttore: Ceretto

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Arneis

Numero articolo: 0343925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blangé

Arneis Langhe DOC
Ceretto

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Arneis
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.