



## 2018 Blangé

Arneis Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Cerettos biozertifizierter Kultwein

### Descrizione del vino:

Kein Weisswein aus dem Piemont ist bekannter und beliebter als der blumige, spritzig-frische Blangé? aus der einheimischen Trendsorte Arneis. Der Wein duftet nach frischen Äpfeln und Birnen und seine Lebendigkeit versprüht Lebensfreude im Glas. Das Geheimnis: Dem Wein wird etwas Kohlensäure zugesetzt. Die Etikette wurde von Designer Silvio Coppola entworfen.

### Nota di degustazione:

Hellgelbe Farbe, glänzende Nuancen. Eine zitrisch geprägte Nase, verbunden mit floralen Noten und einem Hauch Golden Delicious. Rassiger Auftakt, abgelöst von einer aromatischen Frucht nach Steinobst und Limetten, auch ein Hauch Birne; insgesamt von schöner Lebendigkeit und Frische, kompakter, charmanter Finish.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                |
| <b>Regione:</b>             | Piemonte              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Langhe                |
| <b>Produttore:</b>          | Ceretto               |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 90/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 5 Monate im Stahltank |
| <b>Viticultura:</b>         | Bio                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt trinkreif       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Arneis           |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0343918               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Blangé**

Arneis Langhe DOC  
Ceretto (Bio)

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 90/100           |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Arneis                     |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt trinkreif                 |
| <b>Viticultura:</b>             | Bio                             |
| <b>Vinificazione:</b>           | 5 Monate im Stahltank           |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |