

CERETTO

# Ceretto - Blangé

## Langhe DOC Arneis

Varietà: 100% Arneis

Vinificazione: criomacerato per il 40%, con tempi e temperature differenti in base alla valutazione dello stato dell'uva. Tutto è poi seguito utilizzando nuove tecniche nella 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.

Vino: l'Arneis, vitigno autoctono, produce un vino molto fruttato con sentori 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.

Curiosità: 12% delle bottiglie di Arneis prodotte in Piemonte è rappresentata dal Blangé. Del Blangé ci s'innamora, come di una bellissima donna per sempre giovane. Nato nel 1985, l'Arneis Blangé, fu tra le prime grandi scommesse di Bruno e Marcello Ceretto. Difficile pensare a un bianco, nel grande momento dei rossi, per Ceretto, invece, fu un'intuizione geniale. Il primo appezzamento fu acquistato sulle colline di Vezza d'Alba, dove il raro vitigno autoctono avrebbe regalato molto più che una nuova etichetta alla collezione. Questo bianco, fruttato, dal leggero perlage, oggi apprezzato in tutto il mondo, è un vino che, nel suo curioso nome alla francese, evoca un concetto di eleganza. Negli anni il Blangé è diventato l'emblema dell'intuito e della creatività dei fratelli Ceretto. Il termine Blangé deriva da boulanger, il panettiere dei francesi insediati nelle vicinanze di Cherasco in tempi remoti. E allora, voilà, cose vere, gesti e idee semplici a partire dall'etichetta 'spudorata' creata dal designer milanese Silvio Coppola per svelare, come attraverso uno spacco seducente, l'anima intensa del Blangé.

