

# CERETTO

## BLANGE' *Langhe Arneis d.o.c.*



### VIGNETO

*Comune:* Vezza d'Alba e Castellinaldo (CN)

*Superficie in proprietà:* Ha 70

*Altitudine:* da 210 a 290 mt. s.l.m.

*Esposizione:* sud, sud-est, sud-ovest

*Terreno:* argilla 51%, sabbia 18%, limo 31%

*Anno d'impianto:* 1987, 1996.

### VITIGNO

*Varietà:* 100% Arneis

*Portainnesto:* 1103 pausen, S04

*Densità:* 4300 piante per ettaro

*Gemme Ha:* 40000

*Primo anno di produzione:* 1985

### VINIFICAZIONE

Criomacerato per il 40%, con tempi e temperature differenti in base alla valutazione dello stato dell'uva. Da questo punto in poi, tutto è 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. acidità tipica del vitigno.

**BOTTIGLIE PRODO:** 600000

### NOTA

*Su cinque bottiglie di Arneis prodotte in Piemonte, una porta l'elegante etichetta del Blangè firmata dal designer Silvio Coppola: un dato che testimonia il grande successo del bianco Ceretto, nato nel 1985 con l'acquisto del primo vigneto di circa 3.5 ettari. Il successo immediato di questo vino ha condotto alla rapida espansione dell'Azienda Agricola l'acquisizione di altri 10 ettari nel comune di Vezza. Nel 1987 è stata inaugurata, ad Alba (presso la tenuta Monsordo Bernardina) la nuova cantina allestita con un impianto di fermentazione computerizzato che permette di controllare in tempo reale l'evolversi del processo in ogni singola vasca, di programmare a priori i parametri tecnici, alternando il freddo e il caldo e mantenendo una certa sovrapposizione all'interno del serbatoio. All'inizio del 1996, la Tenuta San Carlo ha portato a 55 ettari una proprietà dislocata in cuni di Vezza e Castellinaldo.*

**ABBINAMENTI:** *aperitivi pesci antipasti*