LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Blange Arneis
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Ceretto
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% arneis
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo. Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscatoi, d'arneis et de grappa au chapitre des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling. Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maison dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Allesandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Frederico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour! Le Blange Arneis a une couleur jaune léger avec de minuscules bulles. Le nez développe surtout des arômes de pommes, de poires et d'anis. La bouche est vive et minérale. Finale fraîche (citron).
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vezza d'Alba et Castellinaldo (CN), vignobles plantés entre 1987 et 1996, à 210-290m d'altitude, expositions différentes : sud, sud-est et sud-ouest. Sous-sol d'argile et de sable.
Rendement	4.300 pieds/ha (total = 55ha)
Viticulture	Biologique
Vinification	La vinification est faite par la technique de criomacération (40% des raisins) à une température dépendant de la condition des raisins. Le vin passe ensuite en cuves inox à basse température entièrement contrôlées via informatique.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 13.5% vol
Production	600.000 bouteilles 0,75