

CERETTO

Arbarei *Langhe Bianco d.o.c.*



VIGNETO

Comune: Albaretto Torre (CN)

Superficie: Ha 2,7

Altitudine: 630 m. s.l.m.

Esposizione: sud

Terreno: argilla 12%, sabbia 57%, limo 31%; pH 7,9

Anno d'impianto: 1995

VITIGNO

Varietà: 100% Riesling Renano

Portainnesto: SO4, Kober 5BB, 420 A

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 36000

Bottiglie prodotte: 12000

Primo anno di Produzione: 1997

VINIFICAZIONE

Tradizionale in bianco, con una breve macerazione della buccia su parte dell'uva (30-40%). La fermentazione avviene in acciaio a 18° C, con l'ausilio di lieviti selezionati. Successivamente il vino viene travasato, addizionato con SO2 per evitare la malolattica, e lo si lascia stazionare sulla feccia fine per circa 3 mesi. Ad un ulteriore affinamento di circa 4 mesi in acciaio, si fa seguire la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento.

VINO

Si presenta di un bel colore paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fruttato ed intenso, con note di albicocca e mela e lievi sentori minerali, che fanno prevedere uno sviluppo interessante. In bocca domina l'attacco acido con sensazioni decisamente fresche, che lasciano pian piano il passo ad un corpo pieno ed una *o piemontese: Arbarei*). Ceretto ha acquisito circa 3 Ha, con lo scopo di recuperare un territorio reso quasi disabitato dall'esodo degli anni '60 verso valle, nella Langa più redditizia.

Dopo una serie di terrazzamenti volti a limitare la pendenza della collina, questo appezzamento è stato consacrato al riesling renano, il vitigno che meglio di ogni altro, riesce a sfruttare favorevolmente la notevole escursione termica fra il giorno e la notte, nella tarda estate e nei primi d'autunno, quando si sta compiendo la maturazione dell'uva.

ABBINAMENTI

pesci carni bianche primi con sughi alle verdure