

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Vitigno: Barbera, variabile 15% Dolcetto, Freisa, Grignolino.
Colore: rosso rubino, mai troppo intenso.
Profumo: vinoso, vivo, gradevole sentore floreale.
Sapore: asciutto, leggermente abboccato, vivace.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Barbera, addition of Dolcetto, Freisa and Grignolino grapes in variable quantity up to 15% allowed.
Colour: ruby red, never too deep.
Bouquet: winy, pleasant, floral nose.
Taste: dry, pleasant, lightly sweet, lively.
Alcoholic content: minimum 12% vol.
Serving temperature: 16-18° C.
Content: 75 cl.

OLTREPÒ PAVESE DOC Bonarda Frizzante

Vitigno: Croatina.
Colore: rosso granato con riflessi porpora.
Profumo: con sentori di viole, lamponi e confetture.
Sapore: sapido, pieno, vivace.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 14-16° C.
Contenuto: 75 cl. - 150 cl.

Variety: Croatina.
Colour: garnet red with purple nuances.
Bouquet: wine scent with hints of violets, raspberries and jams.
Taste: savoury, rich, lively.
Alcoholic content: minimum 12% vol.
Serving temperature: 14-16° C.
Content: 75 cl. - 150 cl.

GAVI DOCG

Vitigno: Cortese bianco.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo: delicato di fiori e frutta fresca.
Sapore: morbido, fresco, minerale, armonico.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 8-10° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: white Cortese.
Colour: straw yellow with pale green tones.
Bouquet: delicate floral and fresh fruit notes.
Taste: velvety, fresh, mineral, balanced.
Alcoholic content: minimum 12 % vol.
Serving temperature: 8-10° C.
Content: 75 cl.

ROERO ARNEIS DOCG "RORETO"

Vitigno: Arneis.
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.
Profumo: tenue, armonioso, sentore di ginestre e camomilla.
Sapore: acidulo e vellutato, sentore di frutta fresca.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 8-10° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Arneis.
Colour: straw yellow with pale green tones.
Bouquet: harmonious, hints of broom and chamomile.
Taste: slightly sour, velvety, hints of fresh fruit.
Alcoholic content: minimum 12 % vol.
Serving temperature: 8-10° C.
Content: 75 cl.

MOSCATO d'ASTI DOCG

Vitigno: Moscato bianco di Canelli.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: aroma caratteristico e fragrante di moscato.
Sapore: dolce, armonico, fruttato
Gradazione alcolica: 5% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: 100% White Muscat of Canelli.
Colour: straw yellow.
Bouquet: fragrant typical muscat aroma.
Taste: sweet, well-balanced, fruity.
Alcoholic content: 5% vol.
Serving temperature: 6-8° C.
Content: 75 cl.

MOSCATO d'ASTI DOCG "la Signora"

Vitigno: Moscato bianco di Canelli.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: aroma caratteristico e fragrante di Moscato.
Sapore: dolce, armonico, fruttato
Gradazione alcolica: 5 % vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: 100% White Muscat of Canelli.
Colour: straw yellow.
Bouquet: fragrant typical muscat aroma.
Taste: sweet, well-balanced, fruity.
Alcoholic content: 5 % vol.
Serving temperature: 6-8° C.
Content: 75 cl.

MOSCATO d'ASTI D.O.C.G. "San Giorgio"

Vitigno: Moscato bianco di Canelli.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: aroma caratteristico e fragrante di moscato.
Sapore: dolce, armonico, fruttato
Gradazione alcolica: 5% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: 100% White Muscat of Canelli.
Colour: straw yellow.
Bouquet: fragrant typical muscat aroma.
Taste: sweet, well-balanced, fruity.
Alcoholic content: 5% vol.
Serving temperature: 6-8° C.
Content: 75 cl.



ARIONE s.p.a.

14053 Canelli, Asti
via L. Bosca, 135
tel. 0141 823172
fax. 0141 835172

12053 Castiglione Tinella
via San Carlo, 8
tel. 0141 855116
fax. 0141 855231



LINEA VINI
ARIONE

Linea vini Arione

BAROLO DOCG

Vitigno: Nebbiolo - sottovarietà Michet, Lampia, Rosè.
Colore: rosso granato con riflessi aranciati.
Profumo: intenso, etereo, gradevole, sentore di rosa e di viola.
Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero e vellutato.
Gradazione alcolica: Minimo 13% vol.
Temperatura di servizio: 18-22° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Nebbiolo- sub-varieties Michet, Lampia, Rosè.
Colour: garnet red with orange nuances.
Bouquet: intense, it reminds violet and rose flowers.
Taste: dry, full body, robust, austere and velvety.
Alcoholic content: minimum 13% vol.
Serving temperature: 18-22° C.
Content: 75 cl.

BARBARESCO DOCG

Vitigno: Nebbiolo - sottovarietà Michet, Lampia, Rosè.
Colore: rosso granato con riflessi aranciati.
Profumo: etereo, intenso, gradevole, sentore di viola.
Sapore: asciutto, pieno, robusto, vellutato.
Gradazione alcolica: minimo 13% vol.
Temperatura di servizio: 18-20° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Nebbiolo – subvarieties Michet, Lampia, Rosè.
Colour: garnet red with orange nuances.
Bouquet: intense, pleasant, reminding of violets.
Taste: dry, full-bodied, tannic, velvety.
Alcoholic content: minimum 13% vol.
Serving temperature: 18-20° C.
Content: 75 cl.

NEBBIOLO DOC

Vitigno: Nebbiolo.
Colore: rosso rubino con riflessi granata.
Profumo: robusto, ma delicato, ricorda la viola e il lampone.
Sapore: asciutto, di buon corpo e tannico da giovane, vellutato poi.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 18-20° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Nebbiolo.
Colour: ruby red with garnet red nuances.
Bouquet: robust, yet delicate, hints of violets and raspberry.
Taste: dry, full-bodied and tannic when young, supple when aged.
Alcoholic content: minimum 12% vol.
Serving temperature: 18-20° C.
Content: 75 cl.

BARBERA D'ALBA DOC

Vitigno: Barbera.
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: vinoso, ricorda la rosa canina, delicato.
Sapore: asciutto, di corpo, leggermente tannico, amarognolo.
Gradazione alcolica: minimo 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 17-18° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Barbera.
Colour: intense ruby red.
Bouquet: winy, delicate, hints of wild rose.
Taste: dry, full body, slightly tannic, slightly bitter.
Alcoholic content: minimum 12,5% vol.
Serving temperature: 17-18° C.
Content: 75 cl.

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vitigno: Dolcetto.
Colore: rosso rubino intenso a volte violaceo.
Profumo: vinoso, gradevole, fruttato.
Sapore: asciutto, amarognolo, tannico, armonico.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Dolcetto.
Colour: intense ruby red, with violet nuances in the foam.
Bouquet: winy, pleasant, fruity.
Taste: dry, slightly bitter, tannic, harmonious
Alcoholic content: minimum 12 % Vol.
Serving temperature: 16-18° C.
Content: 75 cl.

BARBERA D'ASTI DOCG

Vitigno: Barbera.
Colore: rosso rubino vivo da giovane, più granato con gli anni.
Profumo: vinoso, intenso, sentore di fiori appassiti.
Sapore: asciutto, rotondo, tannico, più morbido.
Gradazione alcolica: minimo 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Barbera.
Colour: bright ruby red when young, getting garnet red tones when aged.
Bouquet: winy, intense, hints of withered flowers.
Taste: dry, round taste, tannic, softer with ageing.
Alcoholic content: minimum 12,5% vol.
Serving temperature: 16-18° C.
Content: 75 cl.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Vitigno: Grignolino, con aggiunta di Freisa fino a 10%.
Colore: rosso rubino scarico.
Profumo: delicato, ricorda i frutti di bosco.
Sapore: asciutto, leggermente tannico, amarognolo.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Contenuto: 75 cl.

Variety: Grignolino, with possible addition of maximum 10% Freisa.
Colour: soft ruby red.
Bouquet: delicate, reminiscent of soft fruits.
Taste: dry, slightly tannic, slightly bitter.
Alcoholic content: minimum 12% vol.
Serving temperature: 16-18° C.
Content: 75 cl.

Arione

Linea vini / Wines



ARIONE
Barolo
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PRODOTTO IN ITALIA

ARIONE
Barbaresco
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PRODOTTO IN ITALIA

ARIONE
NEBBIOLO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARIONE
BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARIONE
DOLCETTO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARIONE
BARBERA D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARIONE
GRIGNOLINO D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARIONE
BARBERA DEL MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ARIONE
OLTREPÒ PAVESE
BONARDA
frizzante

ARIONE
GAVI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARIONE
RORETTO
ROERO ARNEIS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CURATO DALLA POTATURA DELLA VITE ALLA
VINIFICAZIONE, SECONDO TRADIZIONE

ARIONE
MOSCATO D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

La Signora
Moscato d'Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARIONE
SGIORGIO
MOSCATO D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA