

# linea spumanti / sparkling wines

## MOSCATO SPUMANTE

**Vitigno:** Moscato, proveniente dalle colline piemontesi.  
**Colore:** giallo paglierino scarico.  
**Profumo:** caratteristico aroma di moscato.  
**Sapore:** aromatico, dolce.  
**Spuma:** fine e persistente.  
**Gradazione alcolica:** 6,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 8-10° C.  
**Contenuto:** 75 cl.

**Vine:** Muscat grapes from the Piedmontese hills.  
**Colour:** faded straw-coloured yellow.  
**Bouquet:** characteristic Muscat aroma.  
**Taste:** aromatic, sweet.  
**Perlage:** delicate and persistent.  
**Alcoholic content:** 6,5% vol.  
**Serving temperature:** 8-10° C.  
**Content:** 75 cl.



## BRUT SPUMANTE

**Vitigno:** blend di uve da vitigni a bacca bianca, in equilibrio.  
**Colore:** giallo paglierino scarico.  
**Profumo:** delicato di fiori di campo, caratteristico.  
**Sapore:** secco, sapido, fresco ed armonico.  
**Spuma:** fine, persistente.  
**Gradazione alcolica:** 11% vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8°C.  
**Contenuto:** 75 cl - 150 cl.

**Vine:** blend of grapes from white varieties, in balanced quantities.  
**Colour:** light straw yellow.  
**Bouquet:** delicate scent of wild flowers, typical.  
**Taste:** dry, savoury, fresh and well balanced.  
**Perlage:** delicate and lasting.  
**Alcoholic content:** 11% vol.  
**Serving temperature:** 6-8° C.  
**Content:** 75 cl - 150 cl.



## PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

**Vitigno:** Pinot e Chardonnay in equilibrio.  
**Colore:** paglierino scarico.  
**Profumo:** delicato di fiore di campo.  
**Sapore:** secco, gradevole, fresco.  
**Spuma:** finissima, sinusoidale.  
**Gradazione alcolica:** 11% vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8°C.  
**Contenuto:** 20 cl - 75 cl.

**Vine:** Pinot e Chardonnay in well-balanced proportions.  
**Colour:** faded straw- yellow.  
**Bouquet:** delicate and reminiscent of wild flowers.  
**Taste:** dry, pleasing, fresh.  
**Perlage:** highly delicate, sinusoidal.  
**Alcoholic content:** 11% vol.  
**Serving temperature:** 6-8° C.  
**Content:** 20 cl - 75 cl.



## CUVÉE GLERA

**Vitigno:** glera.  
**Colore:** giallo paglierino scarico.  
**Profumo:** delicato aromatico, caratteristico.  
**Sapore:** morbido, sapido, fresco e armonico.  
**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 6-8° C.  
**Contenuto:** 75 cl.

**Vine:** glera.  
**Colour:** light straw yellow.  
**Bouquet:** aromatic, delicate, characteristic.  
**Taste:** balanced, fresh, savoury and supple.  
**Alcoholic content:** 11,5% vol.  
**Serving temperature:** 6-8° C.  
**Content:** 75 cl.



## PIEMONTE D.O.C. BRACHETTO SPUMANTE

**Riconoscimento D.O.C.:** d.p.r. 22 Novembre 1994.  
**Vitigno:** Brachetto del Piemonte.  
**Colore:** rosso rubino di media intensità e tendente al granato chiaro o rosato.  
**Profumo:** di rosa e di frutti rossi.  
**Sapore:** dolce, morbido, delicato.  
**Spuma:** fine, persistente.  
**Gradazione alcolica:** 7% vol.  
**Temperatura di servizio:** 10-14° C.  
**Contenuto:** 75 cl.

**D.O.C. status:** Presidential Decree 22 November 1994.  
**Vine:** 90/100% Brachetto, up to 10% Aleatico and Muscat grapes.  
**Colour:** a medium-intense ruby red tending to a light garnet or rose.  
**Bouquet:** a rose and red fruit aroma.  
**Taste:** sweet, smooth and delicate.  
**Perlage:** delicate and persistent.  
**Alcoholic content:** 7% vol.  
**Serving temperature:** 10-14° C.  
**Content:** 75 cl.



## GRAN DESSERT SPUMANTE

**Vitigno:** Moscato, proveniente dalle colline piemontesi.  
**Colore:** giallo paglierino scarico.  
**Profumo:** caratteristico aroma di moscato.  
**Sapore:** aromatico, dolce.  
**Spuma:** fine e persistente.  
**Gradazione alcolica:** 6,5% vol.  
**Temperatura di servizio:** 8-10° C.  
**Contenuto:** 75 cl.

**Vine:** Muscat grapes from the Piedmontese hills.  
**Colour:** faded straw-coloured yellow.  
**Bouquet:** characteristic Muscat aroma.  
**Taste:** aromatic, sweet.  
**Perlage:** delicate and persistent.  
**Alcoholic content:** 6,5% vol.  
**Serving temperature:** 8-10° 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



VINI SPUMANTI  
**ARIONE**



**BRUT SPUMANTE**

**Vitigno:** Blend di uve da vitigni a bacca bianca, in equilibrio.

**Colore:** bianco paglierino scarico.

**Profumo:** fresco, vivo, ricorda l'erba e i fiori di campo.

**Sapore:** secco, invitante.

**Spuma:** fine, persistente.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.

**Contenuto:** 75 cl.

*Vine:* Blend of grapes from white varieties, in balanced quantities.

*Colour:* very light straw-yellow.

*Bouquet:* fresh, lively, reminds one of grass and wild flowers.

*Taste:* dry, inviting.

*Perlage:* delicate and lasting.

*Alcoholic content:* 12% vol.

*Serving temperature:* 6-8°C.

*Content:* 75 cl.

**ASTI D.O.C.G. spumante**

**Riconoscimento D.O.C.G.:** d.m. 29 Novembre 1993

**Vitigno:** Moscato Bianco.

**Colore:** da paglierino a dorato assai tenue.

**Profumo:** caratteristico, spiccato, delicato.

**Sapore:** aromatico, decisamente dolce, equilibrato.

**Spuma:** fine, persistente.

**Gradazione alcolica:** 7,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.

**D.O.C.G. status:** d.m. 29 November 1993.

**Vine:** white Muscat.

**Colour:** ranging from straw- yellow to pale gold-yellow.

**Bouquet:** a fairly marked, though very delicate, aroma.

**Taste:** aromatic, characteristic of delicately

sweet and aromatic Muscat.

**Perlage:** delicate and persistent.

**Alcoholic content:** 7,5% vol.

**Serving temperature:** 6-8°C.



37,5 cl    75 cl    150 cl    20 cl



**ARIONE**