

Linea spumanti / sparkling wines

ASTI DOCG EXTRA SECCO

Vitigno: Moscato bianco di Canelli.
Colore: da paglierino a dorato assai tenue.
Profumo: aroma caratteristico, delicato di Moscato.
Sapore: morbido, sapido, fresco e aromatico.
Spuma: fine, persistente.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Contenuto: 75 cl.

ASTI DOCG EXTRA SECCO

Variety: white Muscat of Canelli.
Colour: ranging from straw-yellow to pale gold-yellow.
Bouquet: typical, delicate muscat aroma.
Taste: balanced, fresh savoury and supple.
Perlage: delicate and persistent.
Alcoholic content: 11% vol.
Serving temperature: 6-8° C.
Content: 75 cl.

ASTI DOCG DOLCE

Vitigno: Moscato Bianco di Canelli.
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.
Contenuto: 20 cl, 37,5 cl, 75 cl, 150 cl.

ASTI DOCG SWEET

Variety: white Muscat of Canelli.
Colour: ranging from straw-yellow to pale gold-yellow.
Bouquet: typical, delicate muscat aroma.
Taste: aromatic, sweet, well balanced.
Perlage: delicate and persistent.
Alcoholic content: 7,5% vol.
Serving temperature: 6-8° C.
Content: 20 cl, 37,5 cl, 75 cl, 150 cl.

MOSCATO

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.

MOSCATO

Variety: Muscat grapes from the Piedmontese hills.
Colour: straw 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

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.

BRUT

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

PINOT CHARDONNAY

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.

PINOT CHARDONNAY

Variety: Pinot e Chardonnay in balanced quantities.
Colour: pale 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.

PIEMONTE DOC BRACHETTO

Vitigno: Brachetto min 90%; possibile 10% Moscato nero o Aleatico.
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.

PIEMONTE DOC BRACHETTO

Variety: Brachetto min 90%; possible 10% black Muscat or Aleatico.
Colour: soft ruby red, tending to garnet red.
Bouquet: a rose and red fruit aroma.
Taste: sweet, smooth and delicate.
Perlage: delicate, fragrant and sweet.
Alcoholic content: 7% vol.
Serving temperature: 10-14° C.
Content: 75 cl.

GRAN DESSERT

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 - 150 cl.

GRAN DESSERT

Variety: 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. - 150 cl.



ARIONE s.p.a.
info@arione.it

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



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE. N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



VINI SPUMAN TI
ARIONE

ASTI DOCG EXTRA SECCO



ASTI DOCG DOLCE



SPUMANTI



ARIONE