

Alte Frange

PIEMONTE DOC BARBERA D'ASTI

Vitigno: Barbera, possibile per 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: 37,5 cl - 75 cl - 150 cl.

Variety: Barbera, addition of Dolcetto, Freisa, and Grignolino grapes in variable quantity up to 15% allowed.

Colour: ruby red, never too intense.

Bouquet: winy, pleasant, nice flower bouquet.

Taste: dry, lightly sweet, lively.

Alcoholic content: minimum 12 % vol.

Serving temperature: 16-18° C.

Content: 37,5 cl - 75 cl - 150 cl.

PIEMONTE DOC DOLCETTO

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: 37,5 cl - 75 cl - 150 cl.

Variety: Dolcetto.

Colour: intense ruby red, sometimes tending to violet.

Bouquet: winy, pleasant, fruity.

Taste: dry, slightly bitter, tannic, harmonious.

Alcoholic content: minimum 12% vol.

Serving temperature: 16-18° C.

Content: 37,5 cl - 75 cl - 150 cl.

VINO ROSSO

Vitigno: blend di vitigni a bacca rossa.

Colore: rosso rubino.

Profumo: profumo vinoso.

Sapore: fresco, tannico, sentore di frutta matura.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 18-19° C.

Contenuto: 75 cl - 150 cl.

Variety: blend of red grapes.

Colour: ruby red.

Bouquet: winy.

Taste: fresh, tannic, hints of ripe fruit.

Alcoholic content: 11,5% vol.

Serving temperature: 18-19° C.

Content: 75 cl - 150 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 con gli anni.

Gradazione alcolica: minimo 12 % vol.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Contenuto: 75 cl.

Variety: Barbera.

Colour: deep ruby red when young, getting deeper garnet red tones with ageing.

Bouquet: winy, intense, hints of withered flowers.

Taste: dry, round taste, tannic, suppler after ageing.

Alcoholic content: minimum 12 % Vol.

Serving temperature: 16-18° C.

Content: 75 cl.

PIEMONTE DOC CORTESE

Vitigno: Cortese bianco.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: delicato di fiori e frutta fresca.

Sapore: morbido, fresco, armonico.

Gradazione alcolica: minimo 11% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Contenuto: 37,5 cl - 75 cl.

Variety: white Cortese grapes.

Colour: straw yellow with greenish tones.

Bouquet: delicate flowers and fresh fruit.

Taste: supple, fresh, well balanced.

Alcoholic content: minimum 11% vol.

Serving temperature: 8-10° C.

Content: 37,5 cl - 75 cl.

VINO BIANCO

Vitigno: blend di vitigni a bacca bianca.

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: profumi floreali.

Sapore: fresco e fragrante di frutta fresca.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 8-9° C.

Contenuto: 75 cl - 150 cl.

Variety: blend of white grapes.

Colour: pale straw yellow.

Bouquet: floral nose.

Taste: fresh and fruity.

Alcoholic content: 11% vol.

Serving temperature: 8-9° 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



ALTE FRANGE

Alte Frange

Piemonte DOC Barbera
Piemonte DOC Dolcetto



Vino rosso
Barbera d'Asti DOCG



Piemonte DOC Cortese
Vino bianco

