

# 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