



LINEA VINI ARIONE

OLTREPÒ PAVESE DOC Bonarda Frizzante

Vitigno: Croatina.
Colore: rosso granato con riflessi porpora.
Profumo: con sentori di viole, lampioni 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 "RORETTO"

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 DOCG "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.
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

Linea vini Arione

BAROLO DOCG

Vitigno: Nebbiolo - sottovarietà Michet, Lampia, Rosè.
Colore: rosso granato con riflessi aranciati.
Profumo: intenso, etereo, profumo 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, tannico, 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 D'ALBA 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.



Arione

Linea vini / Wines



Barolo
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Barbaresco
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Nebbiolo d'Alba
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Barbera d'Alba
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Dolcetto d'Alba
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Barbera d'Asti
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Bonarda dell'Oltrepò Pavese
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Gavi
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Roero Arneis
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

Moscato d'Asti
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE
TRADIZIONE DAL 1878

La Signora
Moscato d'Asti
denominazione di origine controllata e garantita

SGIORGIO
MOSCATO D'ASTI
denominazione di origine controllata e garantita
ARIONE