

# Linea vini bag in box

## 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:** 3 l. - 5 l. - 10 l. - 20 l.

**Variety:** blend of white grapes.

**Colour:** pale straw yellow.

**Bouquet:** floral notes.

**Taste:** fresh and fruity.

**Alcoholic content:** 11% vol.

**Serving temperature:** 8-9° C.

**Content:** 3 l. - 5 l. - 10 l. - 20 l.

## 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:** 3 l. - 5 l. - 10 l. - 20 l.

**Variety:** blend of red grapes.

**Colour:** ruby red.

**Bouquet:** winy.

**Taste:** fresh, tannic, hints of flowers.

**Alcoholic content:** 11,5% vol.

**Serving temperature:** 18-19° C.

**Content:** 3 l. - 5 l. - 10 l. - 20 l.

## MONFERRATO 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:** 5 l. - 10 l.

**Variety:** Dolcetto.

**Colour:** intense ruby red, with violet tones in the foam.

**Bouquet:** winy, pleasant, fruity.

**Taste:** dry, slightly bitter, tannic, harmonious.

**Alcoholic content:** minimum 12 % Vol.

**Serving temperature:** 16-18° C.

**Content:** 5 l. - 10 l.

## PIEMONTE DOC BARBERA

**Vitigno:** Barbera, variabile 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:** 5 l. - 10 l.

**Variety:** Barbera with Dolcetto, Freisa and Grignolino grapes in variable quantities up to 15%.

**Colour:** ruby red, never too deep.

**Bouquet:** winy, lively, hints of flowers.

**Taste:** dry, lightly sweet, lively.

**Alcoholic content:** minimum 12% vol.

**Serving temperature:** 16-18° C.

**Content:** 5 l. - 10 l.

## 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 IN FUSTO PET  
BAG IN BOX

# Linea vini pet

## VINO FRIZZANTE BIANCO AMABILE

**Vitigno:** vitigni vari a bacca bianca.

**Colore:** giallo paglierino scarico.

**Profumo:** fresco, floreale.

**Sapore:** morbido, fruttato, armonico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Temperatura di servizio:** 7-8° C.

**Contenuto:** 20 l.

***Variety:** various varieties of white grapes.*

***Colour:** pale straw yellow.*

***Bouquet:** fresh, floral notes.*

***Taste:** velvety, fruity, balanced.*

***Alcoholic content:** 11% vol.*

***Serving temperature:** 7-8° C.*

***Content:** 20 l.*

## 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:** 20 l.

***Variety:** blend of white grapes.*

***Colour:** pale straw yellow.*

***Bouquet:** floral notes.*

***Taste:** fresh and fruity.*

***Alcoholic content:** 11% vol.*

***Serving temperature:** 8-9° C.*

***Content:** 20 l.*

## 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:** 20 l.

***Variety:** blend of red grapes.*

***Colour:** ruby red.*

***Bouquet:** winy.*

***Taste:** fresh, tannic, hints of mature fruits.*

***Alcoholic content:** 11,5 % vol.*

***Serving temperature:** 18-19° C.*

***Content:** 20 l.*

## MONFERRATO 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:** 20 l.

***Variety:** Dolcetto.*

***Colour:** intense ruby red, with violet tones in the foam.*

***Bouquet:** winy, pleasant, fruity.*

***Taste:** dry, slightly bitter, tannic, harmonious.*

***Alcoholic content:** minimum 12 % vol.*

***Serving temperature:** 16-18° C.*

***Content:** 20 l.*

## PIEMONTE DOC BARBERA

**Vitigno:** Barbera, variabile 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:** 20 l.

***Variety:** Barbera, variable 15% Dolcetto, Freisa, Grignolino.*

***Colour:** ruby red, never too intense.*

***Bouquet:** winy, lively, floral notes.*

***Taste:** dry, lightly sweet, a little bit sparkling.*

***Alcoholic content:** minimum 12% vol.*

***Serving temperature:** 16-18° C.*

***Content:** 20 l.*

## CORTESE ALTO MONFERRATO DOC

**Vitigno:** Cortese bianco.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** delicato di fiori e frutta fresca.

**Sapore:** morbido, fresco, armonico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C.

**Contenuto:** 20 l.

***Variety:** white Cortese.*

***Colour:** straw yellow with pale green tones.*

***Bouquet:** delicate floral and fresh fruit notes.*

***Taste:** velvety, fresh, balanced.*

***Alcoholic content:** 11% vol.*

***Serving temperature:** 6-8° C.*

***Content:** 20 l.*

## VINO BIANCO FRIZZANTE

**Vitigno:** vitigni vari a bacca bianca.

**Colore:** giallo paglierino scarico.

**Profumo:** fresco, floreale.

**Sapore:** sapido, vivo, fruttato ed armonico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Temperatura di servizio:** 7-8° C.

**Contenuto:** 20 l.

***Variety:** various varieties of white grapes.*

***Colour:** pale straw yellow.*

***Bouquet:** fresh, floral notes.*

***Taste:** savoury, lively, fruity and well balanced.*

***Alcoholic content:** 11% vol.*

***Serving temperature:** 7-8° C.*

***Content:** 20 l.*

## VINO ROSSO FRIZZANTE

**Vitigno:** vitigni vari a bacca rossa.

**Colore:** rosso rubino vivo.

**Profumo:** fresco, vinoso.

**Sapore:** sapido, vivo, vinoso e armonico.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 17-18° C.

**Contenuto:** 20 l.

***Variety:** various varieties of red grapes.*

***Colour:** bright ruby red.*

***Bouquet:** fresh and winy.*

***Taste:** savoury, vibrant, well balanced, typical characters.*

***Alcoholic content:** 12 % vol.*

***Serving temperature:** 17-18° C.*

***Content:** 20 l.*

## VINO ROSATO FRIZZANTE

**Vitigno:** vitigni vari a bacca rossa.

**Colore:** rosa vivo.

**Profumo:** fresco, floreale.

**Sapore:** sapido, vivo, fruttato ed armonico.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Temperatura di servizio:** 12-16° C.

**Contenuto:** 20 l.

***Variety:** various varieties of red grapes.*

***Colour:** intense light pink.*

***Bouquet:** fresh, floral notes.*

***Taste:** savoury, lively, fruity and harmonious.*

***Alcoholic content:** 11% vol.*

***Serving temperature:** 12-16° C.*

***Content:** 20 l.*

