

Vini in fusto

25 lt.



ARIGNE 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

Linea vini Arione

MONFERRATO DOC DOLCETTO	
Vitigno: dolcetto.	<i>Variety:</i> dolcetto.
Colore: rosso rubino intenso a volte violaceo.	<i>Colour:</i> intense ruby red, with violet tones in the foam.
Profumo: vinoso, gradevole, fruttato.	<i>Bouquet:</i> winy, pleasant, fruity.
Sapore: asciutto, amarognolo, tannico, armonico.	<i>Taste:</i> dry, slightly bitter, tannic, harmonious.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> minimum 12 % Vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 16-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

PIEMONTE DOC BARBERA	
Vitigno: barbera, variabile 15% Dolcetto, Freisa, Grignolino.	<i>Variety:</i> Barbera with Dolcetto, Freisa and Grignolino grapes in variable quantities up to 15%
Colore: rosso rubino, mai troppo intenso.	<i>Colour:</i> ruby red, never too deep.
Profumo: vinoso, vivo, gradevole sentore floreale.	<i>Bouquet:</i> winy, hints of flowers.
Sapore: asciutto, leggermente abboccato, vivace.	<i>Taste:</i> dry, lightly sweet, a little bit sparkling.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> minimum 12% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 16-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC	
Vitigno: Cortese bianco.	<i>Variety:</i> white Cortese.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.	<i>Colour:</i> straw yellow with pale green tones.
Profumo: delicato di fiori e frutta fresca.	<i>Bouquet:</i> delicate floral and fresh fruit notes.
Sapore: morbido, fresco, armonico.	<i>Taste:</i> velvety, fresh, balanced.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.	<i>Serving temperature:</i> 6-8° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

GLERA	
Vitigno: Glera.	<i>Variety:</i> Glera.
Colore: giallo paglierino scarico.	<i>Colour:</i> pale straw yellow.
Profumo: delicato, aromatico, caratteristico.	<i>Bouquet:</i> delicate, aromatic, typical.
Sapore: morbido, sapido, fresco e armonico.	<i>Taste:</i> velvety, savoury, fresh and balanced.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11%.
Temperatura di servizio: 6-8° C.	<i>Serving temperature:</i> 6-8°C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

Linea Alte Frange

VINO BIANCO	
Vitigno: blend di vitigni a bacca bianca.	<i>Variety:</i> blend of white grapes.
Colore: giallo paglierino scarico.	<i>Colour:</i> pale straw yellow.
Profumo: profumi floreali.	<i>Bouquet:</i> floral notes.
Sapore: fresco e fragrante di frutta fresca.	<i>Taste:</i> fresh and fruity.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 8-9° C.	<i>Serving temperature:</i> 8-9° C.
Contenuto: 75 cl - 150 cl.	<i>Content:</i> 75 cl - 150 cl.

VINO ROSSO	
Vitigno: blend di vitigni a bacca rossa.	<i>Variety:</i> blend of red grapes.
Colore: rosso rubino.	<i>Colour:</i> ruby red.
Profumo: profumo vinoso.	<i>Bouquet:</i> winy.
Sapore: fresco, tannico, sentore di frutta matura.	<i>Taste:</i> fresh, tannic, hints of mature fruits.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11,5% vol.
Temperatura di servizio: 18-19° C.	<i>Serving temperature:</i> 18-19° C.
Contenuto: 75 cl - 150 cl.	<i>Content:</i> 75 cl - 150 cl.

Linea Rustico di Cantina

BIANCO FRIZZANTE	
Vitigno: vitigni vari a bacca bianca.	<i>Variety:</i> various varieties of white grapes.
Colore: giallo paglierino scarico.	<i>Colour:</i> pale straw yellow.
Profumo: fresco, floreale.	<i>Bouquet:</i> fresh, floral notes.
Sapore: sapido, vivo, fruttato ed armonico.	<i>Taste:</i> savoury,lively,fruity and well balanced.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 7-8° C.	<i>Serving temperature:</i> 7-8° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

ROSSO FRIZZANTE	
Vitigno: Vitigni vari a bacca rossa	<i>Variety:</i> various varieties of red grapes.
Colore: rosso rubino vivo.	<i>Colour:</i> bright ruby red.
Profumo: fresco e vinoso.	<i>Bouquet:</i> fresh and winy.
Sapore: sapido, vivo, vinoso e armonico.	<i>Taste:</i> savoury, vibrant, typical characters, well balanced.
Gradazione alcolica: 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 12% vol.
Temperatura di servizio: 17-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 17-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

ROSATO FRIZZANTE	
Vitigno: vitigni vari a bacca rossa.	<i>Variety:</i> various varieties of red grapes.
Colore: rosa vivo.	<i>Colour:</i> intense light pink.
Profumo: fresco, floreale.	<i>Bouquet:</i> fresh, floral notes.
Sapore: sapido, vivo, fruttato ed armonico.	<i>Taste:</i> very nice, fruity and harmonious.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 12-16° C.	<i>Serving temperature:</i> 12-16° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

Linea Contessa di Castiglione

MONFERRATO DOC DOLCETTO	
Vitigno: Dolcetto.	<i>Variety:</i> Dolcetto.
Colore: rosso rubino intenso a volte violaceo.	<i>Colour:</i> intense ruby red, with violet tones in the foam.
Profumo: vinoso, gradevole, fruttato.	<i>Bouquet:</i> winy, pleasant, fruity.
Sapore: asciutto, amarognolo, tannico, armonico.	<i>Taste:</i> dry, slightly bitter, tannic, harmonious.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> minimum 12 % Vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 16-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

PIEMONTE DOC BARBERA	
Vitigno: Barbera, variabile 15% Dolcetto, Freisa, Grignolino.	<i>Variety:</i> Barbera with Dolcetto, Freisa and Grignolino grapes in variable quantities up to 15%
Colore: rosso rubino, mai troppo intenso.	<i>Colour:</i> ruby red, never too deep.
Profumo: vinoso, vivo, gradevole sentore floreale.	<i>Bouquet:</i> winy, hints of flowers.
Sapore: asciutto, leggermente abboccato, vivace.	<i>Taste:</i> dry, lightly sweet.
Gradazione alcolica: minimo 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> minimum 12% vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 16-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC	
Vitigno: Cortese bianco.	<i>Variety:</i> white Cortese.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.	<i>Colour:</i> straw yellow with pale green tones.
Profumo: delicato di fiori e frutta fresca.	<i>Bouquet:</i> delicate floral and fresh fruit notes.
Sapore: morbido, fresco, armonico.	<i>Taste:</i> velvety, fresh, balanced.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C.	<i>Serving temperature:</i> 6-8° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

VINO BIANCO FRIZZANTE	
Vitigno: vitigni vari a bacca bianca.	<i>Variety:</i> various varieties of white grapes.
Colore: giallo paglierino scarico.	<i>Colour:</i> pale straw yellow.
Profumo: fresco, floreale.	<i>Bouquet:</i> fresh, floral notes.
Sapore: sapido, vivo, fruttato ed armonico.	<i>Taste:</i> savoury,lively,fruity and well balanced.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 7-8° C.	<i>Serving temperature:</i> 7-8° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

ROSSO FRIZZANTE	
Vitigno: vitigni vari a bacca rossa	<i>Variety:</i> various varieties of red grapes.
Colore: rosso rubino vivo.	<i>Colour:</i> bright ruby red.
Profumo: fresco e vinoso .	<i>Bouquet:</i> fresh and winy.
Sapore: sapido, vivo, vinoso e armonico.	<i>Taste:</i> savoury, vibrant, typical characters, well balanced.
Gradazione alcolica: 12% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 12% vol.
Temperatura di servizio: 17-18° C.	<i>Serving temperature:</i> 17-18° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

VINO ROSATO FRIZZANTE	
Vitigno: Vitigni vari a bacca rossa.	<i>Variety:</i> various varieties of red grapes.
Colore: Rosa vivo.	<i>Colour:</i> intense light pink.
Profumo: Fresco, floreale.	<i>Bouquet:</i> Fresh, floral notes.
Sapore: Sapido, vivo, fruttato ed armonico.	<i>Taste:</i> savoury, lively, fruity and harmonious.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 12-16° C.	<i>Serving temperature:</i> 12-16° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

VINO ROSSO	
Vitigno: blend di vitigni a bacca rossa.	<i>Variety:</i> blend of red grapes.
Colore: rosso rubino.	<i>Colour:</i> ruby red.
Profumo: profumo vinoso.	<i>Bouquet:</i> winy.
Sapore: fresco, tannico, sentore di frutta matura.	<i>Taste:</i> fresh, tannic, hints of fruits.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11,5 % vol.
Temperatura di servizio: 18-19° C.	<i>Serving temperature:</i> 18-19° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

VINO BIANCO	
Vitigno: blend di vitigni a bacca bianca.	<i>Variety:</i> blend of white grapes.
Colore: giallo paglierino scarico.	<i>Colour:</i> pale straw yellow.
Profumo: profumi floreali.	<i>Bouquet:</i> floral notes.
Sapore: fresco e fragrante di frutta fresca.	<i>Taste:</i> fresh and fruity.
Gradazione alcolica: 11% vol.	<i>Alcoholic content:</i> 11% vol.
Temperatura di servizio: 8-9° C.	<i>Serving temperature:</i> 8-9° C.
Contenuto: 25 l.	<i>Content:</i> 25 l.

