

Arione, linea “Contessa di Castiglione”: erede di storia ed eleganza nelle Langhe e nel Monferrato

scritto da Emanuele Fiorio | 18 Ottobre 2023



La Contessa Virginia Oldoini, nata nel 1837 a Firenze, fu una donna di straordinaria bellezza e intelligenza. Moglie del Conte di Castiglione Tinella e cugina del celebre politico e statista italiano, il Conte Camillo Benso di Cavour, **visse gran parte della sua vita tra le colline delle Langhe e del Monferrato**, famose per la loro eccezionale tradizione vinicola. Questo legame con il mondo del vino e il suo gusto impeccabile hanno reso la Contessa **un'ispirazione naturale per Arione che ha voluto omaggiare questa figura attraverso una linea di vini rossi, bianchi e spumanti di alta qualità, denominata appunto “Contessa di Castiglione”.**

L'arte dell'eleganza nella Linea "Contessa di Castiglione"

La linea di vini e spumanti "Contessa di Castiglione" è molto più di una semplice etichetta: è un tributo alla storia e all'eleganza di un'epoca passata. **Ogni sorso di questi vini porta con sé un pezzo della storia piemontese e dell'eredità della Contessa Virginia Oldoini.**

Arione si impegna a preservare la tradizione vinicola delle Langhe e del Monferrato, onorando al contempo la memoria di una donna che ha lasciato un'impronta indelebile in questi territori.

Figura enigmatica e affascinante del Risorgimento italiano, la sua storia è strettamente legata alle terre delle Langhe e del Monferrato, dichiarate Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 2014.

La linea "Contessa di Castiglione" di Arione si distingue per lo stile classico ed elegante, una testimonianza della raffinatezza che incarnava ed un omaggio al legame profondo tra la bellezza, la storia e la tradizione di queste zone meravigliose.

Ogni bottiglia racchiude un pezzo di storia e offre un'esperienza enologica unica. Che si voglia celebrare un momento speciale o semplicemente indulgere nei piaceri della vita, questi vini sono la scelta perfetta per aggiungere un tocco di classe al tuo tavolo e offrire un **viaggio attraverso l'eccezionale panorama vinicolo delle Langhe e del Monferrato.**

Il [Barbaresco DOCG](#), un vino maestoso ottenuto da uve Nebbiolo in purezza, cattura i sensi con un profumo intenso di viola e spezie, perfetto con formaggi stagionati o selvaggina. Il [Roero Arneis DOCG](#), ribelle e fresco, offre note di ginestre e camomilla, ideale con pesce delicato e verdure.

Il [Barbera DOC Appassimento](#) sorprende con la sua frutta rossa matura e si sposa magnificamente con arrosti e carni grigliate. Il [Barbera d'Asti DOCG](#) vanta un bouquet floreale e fruttato, adatto a diverse occasioni e piatti, da carni rosse a pesce di gusto spiccato.

Il [Nebbiolo d'Alba DOC](#) incanta con il suo profumo di viola e rosa, perfetto con piatti saporiti e formaggi molli. Il [Barolo DOCG](#), il "Re dei Vini," offre una complessità straordinaria con note floreali, fruttate e speziate, da abbinare a carni rosse saporite e formaggi stagionati.

Per i momenti dolci, il [Moscato d'Asti DOCG San Giorgio](#), naturalmente dolce, completa i dessert con un bouquet fruttato e floreale. Il Contessa di Castiglione [Asti DOCG](#), con la sua spuma fine e delicato profumo di moscato, è perfetto per festeggiare.

Il [Contessa di Castiglione Extra Dry](#) è un'elegante creazione con un perlage sottile, bouquet raffinato e un gusto delicato ma potente. Perfetto per aperitivi, antipasti, e piatti di pesce saporito, è un compagno ideale per pasta, risotti e la freschezza della frutta.

Se preferite uno spumante secco, il [Contessa di Castiglione Brut](#) vi conquisterà con il suo profumo di fiori di campo e sapore sapido. Infine, il [Moscato Spumante](#), semplice e dolce, con una spuma persistente, è l'ideale per accompagnare pasticceria e dessert.

Assaporare questi vini rappresenta **un viaggio nel tempo e nella storia, un'occasione per scoprire l'essenza delle Langhe e del Monferrato** attraverso un calice di vino, una testimonianza della persistente eleganza e raffinatezza che continua a incantare il palato di chiunque li assapori.