

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it

Roero Arneis DOCG



- Vitigno: Arneis.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: L'Arneis è vinificato con uve provenienti dai vigneti posti nel comune di Santa Vittoria, in località Gottino. Il vitigno su queste colline è già citato fin dal 1478 con il nome di "Renexium". La composizione sciolta dei terreni del Roero, formati da sabbie e da fossili di origine marina, regala al vino ricchezza di profumo ed eleganza.
- Altitudine dei vigneti: 150 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud - ovest
- Resa media per ettaro: il nostro fornitore ottiene rese decisamente inferiori alle quantità del disciplinare, che influenzano positivamente sulla qualità delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione.
- Vinificazione: in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione del vino dalle bucce. La fermentazione si protrae lenta in serbatoi termocondizionati a 18 - 20°, in presenza di lieviti selezionati.
- Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino chiaro.
Profumo fresco ed elegante, con sentori erbacei e nota di pera.
Sapore secco, con carattere forte privo di cedimenti.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 15 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: regge tutti gli antipasti freddi di carne e di pesce; celebra ottimi abbinamenti con arrostiti, grigliate di pesce o pesce al forno.
- Bicchieri: Calice a giglio con stelo aperto all'estremità a corolla per cogliere con immediatezza il profumo e la varietà dei suoi aromi. Si gusta al meglio offerto alla temperatura di 7/8°.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it

Langhe Favorita DOC



- Vitigno: Favorita.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Vinificato con uve provenienti dai vigneti posti sulle colline del Roero che digradano verso il Tanaro. Il nostro Favorita esalta le caratteristiche pedoclimatiche dei vigneti composti da sabbie e da fossili di origine marina. Il vino di uve "favorite" è citato fin dal 1676 nelle cantine del Colombaro, la cascina feudale che i conti Roero avevano in Vezza.
- Altitudine dei vigneti: 150 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud - ovest
- Resa media per ettaro: i nostri fornitori storici riducono le rese per ottenere uve più ricche di zucchero e di estratti.
- Vinificazione: in bianco con pressatura soffice ed immediata separazione del vino dalle bucce. La fermentazione si protrae lenta in serbatoi termocondizionati a 18 - 20°, in presenza di lieviti selezionati.
- Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi.
Profumo fresco ed elegante, con sentori erbacei.
Sapore secco ed armonico, vivacizzato da leggero petillant con fondo ammandorlato.
Gradazione alcolica minima: 11,5% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 15 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: regge gli antipasti freddi di carne e i piatti di pesce; ma è un bicchiere beverino e socializzante fuori pasto, che si frappa all'arsura estiva.
- Bicchiere: Calice a giglio con stelo aperto all'estremità a corolla per cogliere con immediatezza il profumo e la varietà dei suoi aromi. Si gusta al meglio offerto alla temperatura di 7/8°.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it



Moscato d'Asti docg

- Vitigno: Moscato.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: uve provenienti dalle colline che digradano verso Canelli.
- Altitudine dei vigneti: 160 mt. sul livello del mare.
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno con tendenza Sud - Ovest
- Resa media per ettaro: in base a nostre indicazioni, i nostri fornitori di uve riducono le rese per ottenere uve più ricche di zucchero e di estratti.
- Vinificazione: con pressature soffice delle uve ed interruzione, mediante tecnologia del freddo, della fermentazione, che consente di mantenere gli aromi e i sapori del frutto e nello stesso tempo di stabilizzare il prodotto.
- Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi solari.
Profumo fresco e fruttato, con sentori di fiori di tiglio e gaggia.
Sapore suadente, vivacizzato dal leggero petillant delle bollicine.
Gradazione alcolica: tra 4,5 e 6,5 % vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 15 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: compagno lieto della festa, predilige la frutta e la pasticceria secca.
- Bicchieri: coppa ricolma per far sì che sprigioni tutti i suoi aromi, solleticando il naso con l'ebbrezza delle sue bollicine. Si gusta al meglio servito alla temperatura di 6 - 7°.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it



Brut Cuvée

- Vitigno: Pinot nero e Chardonnay.
- Alcool: 11°
- Colore: giallo paglierino scarico.
- Profumo: intenso e fine, con sentori vegetali e tostati.
- Sapore: secco, fresco, con una sapidità che ne equilibra l'armonia in bocca.
- Temperatura di servizio: 8° - 10°
- Abbinamenti gastronomici: Aperitivi, carni bianche, primi piatti, verdure.
- Spumante ottenuto con rifermentazione in grandi tini di una cuvée di vino Pinot e Chardonnay.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it



Brut Metodo Classico

- Vitigno: Pinot nero e Chardonnay.
- Alcool: 12°
- Colore: giallo paglierino scarico.
- Profumo: intenso e fine, con sentori tra il fruttato e il tostato.
- Sapore: secco, di buona struttura e sapidità, intenso e fragrante.
- Temperatura di servizio: 8° - 10°
- Abbinamenti gastronomici: Pesci, Aperitivi, Primi piatti, Carni bianche.
- Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia una cuvée di vino Pinot nero e Chardonnay.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it



Brut Rosè

- Vitigno: Pinot nero e Chardonnay.
- Alcool: 11°
- Colore: rosa cerasuolo.
- Profumo: intenso e persistente, con note floreali di rosa e sentori di frutta di bosco.
- Sapore: secco, fresco e armonico.
- Temperatura di servizio: 10° - 12°
- Abbinamenti gastronomici: Pesce, Aperitivi, Primi piatti, Carni bianche.
- Vino Spumante dall'aroma morbido e corposo, floreale e fruttato.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it



Brut Rosè Metodo Classico

- Vitigno: Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco.
- Alcool: 12°
- Colore: rosa ramato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento.
- Profumo: ampio e fruttato, con note di bacche di rosa e sentori di frutta di bosco.
- Sapore: secco, fresco e armonico.
- Temperatura di servizio: 10° - 12°
- Abbinamenti gastronomici: Pesce, Aperitivi, Primi piatti, Carni bianche.
- Vino Spumante dall'aroma morbido e corposo, floreale e fruttato.

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Via Alba - Narzole 8/ A- 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - info@portarossa.it

I distillati della Porta Rossa



La grappa è salita nell'Olimpo delle raffinatezze perchè negli ultimi anni la riscoperta delle cose naturali ha determinato il suo successo. Tutti i distillati d'Oltralpe e d'Oltreoceano hanno alle spalle leggende, fatti d'armi, alchimisti, principi e monaci. Posseggono cioè una storia antica da esibire che attesta la loro nobiltà.

La grappa, l'unico vero distillato nazionale, invece è nata povera nelle campagne, dal tentativo del contadino che provò, facendo bollire le vinacce, a riscaldare il suo cuore e le sue membra nelle giornate fredde, portando una nota di allegria in quelle più tristi.

L'elevato livello di qualità delle nostre grappe nasce dalla solerte ricerca, che sull'onda della tradizione ha rinnovato i metodi, per offrire al degustatore esigenze profumi e gusti raffinati e al contempo assolutamente naturali e genuini.

Le vinacce fresche vengono immediatamente distillate seguendo metodi lenti ed accurati che permettono l'estrazione degli aromi caratteristici. In tal modo non vengono aggiunte

essenze per richiamare il frutto originale del vitigno, ma sono le vinacce stesse, con la loro freschezza, ad apportare in modo naturale la loro marcata sensazione olfattiva e papillare.

Grappa di Dolcetto di Diano: il vitigno manifesta il suo lignaggio offrendo un'acquavite snella nonostante sia ben strutturata. Il profumo è pulito con note d'erba e di fiori; il gusto bilanciato e rigoroso.

Grappa di Barolo: elevata per un anno in botti di legno di rovere di Slavonia. Si presenta con colore caldo e ambrato, con bouquet intenso e articolato; gusto ordinato, suadente e armonico.

Grappa di Moscato: lievemente paglierina perché sosta in piccole botti per uno - due mesi. Il suo bouquet è netto nel ricordo del vitigno, con gusto gradevolissimo, persistente e fragrante.