

Porta Rossa

Roero Arneis docg



- Traubensorte: Arneis
 - Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Arneis wird aus Trauben der Weinberge in der Region Roero erzeugt. Diese Traubensorte findet schon seit 1478 unter dem Namen "Renexium" historische Erwähnung. Die eher lockeren Böden des Roero-Gebiets, die mit vom früher bis hierher reichenden Meer herrührenden Sandbänken und Fossilien durchsetzt sind, verleihen dem Wein ein reiches Bukett und Eleganz.
 - Mittlere Höhe der Weinberge: 150 m ü. M.
 - Ausrichtung der Weinberge: Den ganzen Tag voll der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz nach Süd-West.
 - Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 10 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge unseres Vertragswinzers jedoch wesentlich geringer, was sich natürlich auf die Güte der Traube und damit auf die Eigenschaften des Endprodukts in der Vinifikation auswirkt
 - Vinifikation und Ausbau: Weißwein-Fermentation, wobei die Trauben sanft gepreßt und die Schalen gleich ausgestoßen werden. Die Umwandlung von Zucker in Alkohol erfolgt langsam und unter Zugabe ausgesuchter Hefestämme in temperaturkontrollierten Gärtanks bei 15-20°C.
 - Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe hell strohgelb; in der Nase frisch und elegant, betört durch Kräuterduft und Birnennote;
Geschmack trocken, mit einem unermüdlichen, kraftvollen Charakter
 - Mindestalkoholgehalt: 12% vol
 - Mindestsäure: 5 Promille
 - Trockenextrakt: 15 g pro Liter
-
- Speisekombination: Dieser Wein paßt vor allem zu kalten Vorspeisen mit Fisch und Fleisch, kann aber hervorragend Rostbraten und gegrillten oder im Ofen gebackenen Fisch begleiten.
 - Glas: Schlankes Weißweinglas mit oben nach außen geöffnetem Rand, um sofort das gesamte Duftspektrum und die Aromavielfalt entdecken zu können. Optimale Trinktemperatur: kühl mit 7-8° C.

Porta Rossa

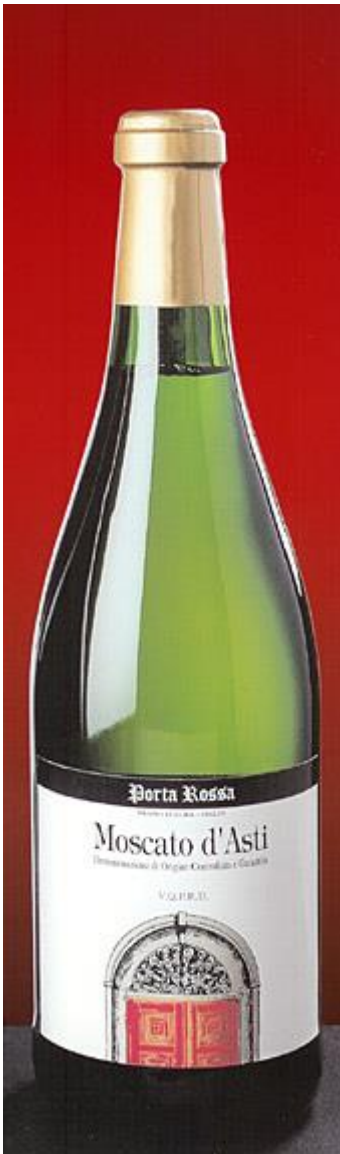
Langhe Favorita doc



- Traubensorte: Favorita
 - Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Dieser Weiße wird aus Trauben der zum Tanaro-Fluß abfallenden Weinberge im Roero-Gebiet erzeugt. Der Favorita von "Porta Rossa" verdankt seine besonderen Charakteristika diesen lockeren Böden, die mit vom früher bis hierher reichenden Meer herrührenden Sandbänken und Fossilien durchsetzt sind. Der Wein aus "favorita"-Trauben wurde laut historischen Zeugnissen seit 1676 in der feudalen Kellerei Colombaro erzeugt, die die Grafen von Roero in Vezza betrieben.
 - Mittlere Höhe der Weinberge: 150 m ü. M.
 - Ausrichtung der Weinberge: Den ganzen Tag voll der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz nach Süd-West.
 - Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 10 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge unserer historischen Vertragswinzer jedoch wesentlich geringer, um zucker- und extraktreichere Trauben zu erhalten.
 - Vinifikation und Ausbau: Weißwein-Fermentation, wobei die Trauben sanft gepreßt und die Schalen gleich ausgestoßen werden. Die Fermentation erfolgt langsam und unter Zugabe ausgesuchter Hefestämme in temperaturkontrollierten Gärtanks bei 18-20°C.
 - Organoleptische Eigenschaften: in der Farbe hell strohgelb mit grünlichen Spiegelungen; in der Nase frisch und elegant, betört durch Kräuterduft; im Geschmack trocken und harmonisch, mit einem leicht perlenden Charakter und Mandelfinale.
 - Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.
 - Mindestsäure: 5 Promille
 - Trockenextrakt: 15 g. pro Liter
- Speisekombination: Dieser Wein paßt vor allem zu kalten Vorspeisen mit Fisch und Fleisch, kann aber hervorragend als erfrischendes Glas zwischendurch die heißen Sommertage angenehmer machen.
 - Glas: Schlankes Weißweinglas mit oben nach außen geöffnetem Rand, um sofort das gesamte Duftspektrum und die Aromavielfalt entdecken zu können.
 - Optimale Trinktemperatur: kühl 7 -8° C.

Porta Rossa

Moscato d'Asti docg



- Traubensorte: Moscato
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Moscato d'Asti wird aus Trauben der zur Gemeinde Canelli hin abfallenden Weinberge erzeugt und begleitet mit seiner jahrtausendelangen Geschichte auf diesen Hügeln festliche Anlässe seit der Römerzeit.
- Mittlere Höhe der Weinberge: 160 m ü. M.
- Ausrichtung der Weinberge: Den ganzen Tag voll der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz nach Süd-West.
- Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 10 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge unserer historischen Vertragswinzer jedoch wesentlich geringer, um zucker- und extraktreichere Trauben zu erhalten.
- Vinifikation und Ausbau: Durch Abkühlung des halbvergorenen Mosts gestoppte Weißwein-Fermentation, wobei die Trauben sanft gepreßt und die Schalen gleich ausgestoßen werden. Dies erlaubt es, die Aromata und die fruchtige Note beizubehalten und das Erzeugnis gleichzeitig zu stabilisieren.
- Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe hell strohgelb mit goldenen Spiegelungen;
in der Nase frisch und fruchtig, betört durch Linden- und Akazienblütenduft;
im Geschmack verführerisch, belebt durch den leicht perlenden Charakter.
- Mindestalkoholgehalt: 4,5-6,5% vol
- Mindestsäure: 5 Promille
- Trockenextrakt: 15 g pro Liter
- Speisekombination: Dieser Wein paßt hervorragend zu festlichen Anlässen, zieht Obst und trockene Patisserie vor.

- Glas: Volles, offenes Glas, um sofort das gesamte Duftspektrum zu entfalten und die Nase mit den prickelnden Bläschen zu kitzeln.
- Optimale Trinktemperatur: kühl mit 6- 7° C.

Porta Rossa

Porta Rossa Spirituosen



Der Grappa kann neuerdings zu den olympischen Feinheiten gezählt werden, da durch die Entdeckung der naturbelassenen Sachen in den letzten Jahren sein Erfolg vorausbestimmt wurde. Alle Destillate, deren Herkunft jenseits der Alpen oder jenseits des Ozeans liegt, können ihre eigene Legende erzählen, die von Waffen, Alchimisten, Prinzen und Mönchen handelt, und verfügen daher über eine erhabene Geschichte, anhand derer ihre noble Herkunft bezeugt wird.

Der Grappa hingegen, das einzige italienische Destillat, wurde in ärmlichen Verhältnissen auf dem Lande geboren, als Produkt eines Bauern, der versuchte, durch das Aufkochen der Trester in den kalten Wintertagen sein Herz und seinen Körper aufzuwärmen, wodurch gleichzeitig die traurigen Tage mit etwas Fröhlichkeit angereichert wurden.

Das hohe Qualitätsniveau der von 'Porta Rossa' präsentierten Grappasorten ist auf die sorgfältigen Forschungen zurückzuführen, die unter Bewahrung der Traditionen zu einer Erneuerung der althergebrachten Methoden geführt haben, um dem Liebhaber so überzeugende Duftnoten und raffinierte Geschmacksrichtungen bieten zu können, bei gleichzeitiger Reinheit und Naturbelassenheit.

Der frische Trester wird unter Anwendung von langsamen und sorgfältigen Methoden

umgehend destilliert, wodurch die charakteristischen Aromen herausgearbeitet und erhalten werden. Auf diese Weise müssen keine Stoffe zugesetzt werden, um den originalen Fruchtgeschmack der Weinrebe finden zu können, sondern der Trester selbst gibt dem Produkt mit seiner Frische auf natürliche Art seine markanten Papillen- und Geruchserlebnisse.

Grappa di Dolcetto di Diano: Die Weinrebe übermittelt uns ihre Sprache indem sie einen schlanken, markanten und gut strukturierten Aquavite hervorbringt. Sein reiner Duft weist leichte Kräuter- und Blütennoten vor, sein Geschmack ist ausgeglichen rigoros.

Grappa di Barolo: Nachdem er ein Jahr lang in Eichenholzfässern aus Slawonien herangereift ist, stellt er sich mit einer warmen Bernsteinfarbe vor; sein Bouquet ist ausgesprochen artikuliert und intensiv und sein Geschmack harmonisch überzeugend.

Grappa di Moscato: Leicht strohgelbe Farbe, da er ein bis zwei Monate lang in kleinen Holzfässern gelagert wird. Sein reines Bouquet erinnert an die ihn hervorbringende Weinrebe; sein angenehmer Geschmack weist lang anhaltende Fragranz vor.