

Porta Rossa

Cantina della Porta Rossa - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Gavi docg**

- Vitigno: Cortese
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: il Gavi è vinificato con uve provenienti dai vigneti posti nel comune di Gavi (foglio di mappa n. 178, particella n. 25). L'elevata altitudine, il clima e le argille vulcaniche dei terreni regalano al vino ampiezza di profumo ed eleganza.
- Altitudine media dei vigneti: 280 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud – est
- 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..
- Qualità organolettiche:
Colore giallo paglierino chiaro.
Profumo fresco e suadente con sentori di fiori di ciliegio.
Sapore secco, con esaltante fondo armonico e gradevole ammandorlato finale.
Gradazione alcolica minima: 11,5% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 15 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: regge tutti gli antipasti freddi, ma trova matrimoni d'elezione con il pesce nelle sue varie elaborazioni.
- 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Roero Arneis doc**
- **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.
- **Qualità 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – 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.
- Qualità 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.
- 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Brachetto d'Acqui docg**
- **Vitigno:** Brachetto.
- **Localizzazione geografica** e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Uve provenienti da vigneti sulle pendici che digradano verso Acqui. Il Brachetto esalta i momenti della festa.
- **Altitudine dei vigneti:** 160 mt. sul livello del mare
- **Esposizione:** pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud - ovest
- **Resa media per ettaro:** i nostri fornitori riducono le rese per ottenere uve più ricche di zucchero e di estratti.
- **Vinificazione:** pressatura soffice delle uve ed interruzione della fermentazione con tecnologia del freddo, che consente di mantenere gli aromi e i sapori del frutto e nello stesso tempo di stabilizzare il prodotto.
- **Qualità organolettiche:**
Colore rosso rubino pastello con spuma color cerasuolo.
Profumo fruttato con invitante sentore di rosa.
Sapore suadente, con venatura frizzante e bella corrispondenza naso-palato.
Gradazione alcolica minima: 5,5% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 18 gr. per mille.
- **Accostamenti gastronomici:** suggello frizzante della festa, predilige la frutta e la pasticceria.
- **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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Brachetto d'Acqui docg**
- Vitigno: Brachetto.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Uve provenienti da vigneti sulle pendici che digradano verso Acqui. Il Brachetto spumante porta con sé i sentori primari dell'uva. Gli storici latini narrano di un vino dolce e aromatico dal caratteristico sapore di rosa e di viola, il "vinum aquaense", che era pagato a suon di sesterzi dai patrizi dell'epoca.
- Altitudine dei vigneti: 160 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud - ovest
- Resa media per ettaro: i nostri fornitori riducono le rese per ottenere uve più ricche di zucchero e di estratti.
- Vinificazione: pressatura soffice delle uve. Il mosto ottenuto e depurato viene mantenuto a zero gradi fino al momento della spumantizzazione. La presa di spuma, con metodo Martinotti, si sviluppa in autoclave e la fermentazione viene pilotata entro limiti molto rigidi. Quindi, a seguito di filtrazione sterile, il prodotto viene imbottigliato.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso rubino pastello con spuma color cerasuolo.
Profumo delicato di muschio e di fiori, con invitante sentore di rosa.
Sapore suadente, con venatura frizzante e bella corrispondenza naso-palato.
Gradazione alcolica minima: 6% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 18 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: suggello frizzante della festa, predilige la frutta e la pasticceria.
- Bicchiere: 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – 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.
- Qualità 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Asti docg**
- Vitigno: Moscato.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Uve provenienti da vigneti sulle colline che digradano verso Canelli, l'Asti è lo spumante aromatico per eccellenza, di naturale ed equilibrata amabilità. L'uva moscato è orgoglio dell'enologia piemontese, uve che Plinio, in epoca romana, definiva "Apianae", in quanto predilette dalle api per la loro dolcezza.
- Altitudine dei vigneti: 160 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza sud - ovest
- Resa media per ettaro: i nostri fornitori riducono le rese per ottenere uve più ricche di zucchero e di estratti.
- Vinificazione: pressatura soffice delle uve. Il mosto ottenuto e depurato viene mantenuto a zero gradi fino al momento della spumantizzazione. La presa di spuma, con metodo Martinotti, si sviluppa in autoclave e la fermentazione viene pilotata entro limiti molto rigidi. Quindi, a seguito di filtrazione sterile, il prodotto viene imbottigliato.
- Qualità organolettiche:
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi solari.
Profumo fresco e fruttato con sentori di fiori di tiglio e di gaggia.
Sapore suadente, vivacizzato dal leggero petillante delle bollicine.
Gradazione alcolica minima: tra 7 e il 9,5% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 17 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: compagno lieto della festa, predilige la frutta e la pasticceria secca. .
- Bicchiere: Coppa ricolma per far sì che sprigionino 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 - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – 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 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 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 Arneis: floreale con prevalenza di rosa canina. Ha timbri olfattivi quasi femminili che vanno dal solvente all'etereo. Ha gusto giovane e carattere gentile.

Grappa di Gavi: ricca di fragranze, coniuga i sentori floreali ai profumi più insistenti del vitigno da cui si origina. In bocca è morbida, lasciando persistere un alone caldo dal gradevole aroma di frutta fresca.

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.

Grappa di Brachetto: di particolare intensità e delicatezza nei profumi e continua nel sapore, presentando sicura morbidezza eleganza e grande armonia.