

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



- **Grignolino d'Asti**
- Vitigno: Grignolino
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Il Grignolino è ottenuto da uve che maturano in quella che è la sua terra di elezione, i vigneti posti a Castagnole Monferrato, su terreni sciolti, piuttosto calcarei.
- Altitudine media dei vigneti: 200 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - ovest
- Resa media per ettaro: in base agli obiettivi di qualità prefissati dall'Azienda, le rese sono mantenute volutamente basse, per garantire all'uva maggiore ricchezza zuccherina e maggiore estratto.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ad uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche.
- Qualità organolettiche:
Colore rubino chiaro con riflessi cerasuoli, tendenti in fase di invecchiamento all'aranciato.
Profumo fresco con sentori di foglia di noce.
Sapore asciutto e gradevole su fondo ammandorlato.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 19 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: antipasti di salumi, minestrone e zuppe; secondi piatti di carni bianche, fritti misti e fricassée.
- Bicchieri: calice snello, con bordi leggermente ricurvi verso l'interno, ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio offerto a temperatura fresca di cantina.

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



- **Dolcetto d'Alba**
- Vitigno: Dolcetto
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Il Dolcetto d'Alba è vinificato con uve provenienti dalle colline di Montelupo, e precisamente dai vigneti di Madonna del Solaio. L'elevata altitudine, il clima e le marne bianche dei terreni regalano al vino ampia struttura ed eleganza.
- Altitudine media dei vigneti: 400 mt. sul livello del mare
- Esposizione: pieno sole tutto il giorno, con tendenza a sud - ovest
- Resa media per ettaro: in base ai nostri obiettivi di qualità, il nostro fornitore di uve ottiene rese volutamente basse, che influiscono sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione. .
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ed uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso rubino intenso su fondo porporino
Profumo ben espresso di frutto
Sapore pieno di carattere, vinoso, ben equilibrato, con gradevole ammandorlato finale.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 22 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: regge tutto il pasto; trova accostamento d'elezione con fegatini, salsicce, lumache, zuppe, carbonade e stracotti.
- Bicchieri: calice piuttosto ampio con bordi richiusi verso il centro, ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio offerto a temperatura ambiente fresca di 17 - 18°.

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



- **Diano d'Alba**
- Vitigno: Dolcetto
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Il Dolcetto di Diano o semplicemente Diano è vinificato esclusivamente con uve provenienti dal nostro Comune. I terreni hanno consistenza argillosa e regalano al vino eleganza, armonia, profumo e longevità.
- Altitudine media dei vigneti: 300 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - ovest
- Resa media per ettaro: in base ai nostri obiettivi di qualità, il nostro fornitore di uve ottiene rese volutamente basse, che influiscono sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ed uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso granato con riflessi porporini
Profumo vinoso, fruttato, composto e continuo
Sapore di bel nerbo con stoffa lunga, generoso e di carezzevole corposità.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 22 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: pur essendo un vino di tutto pasto, eccelle sui primi piatti asciutti, sui risotti, carni in umido, pollame nobile e ossobuchi.
- Bicchiere: calice piuttosto ampio con bordi richiusi verso il centro, ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio offerto a temperatura ambiente di 17 - 18°.

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



- **Diano d'Alba Superiore doc "Sòri Piadvenza"**

Tra le terre del Dolcetto spunta un colle, un lungo promontorio, che corre da Sud a Nord, affacciandosi a balcone su Alba: è la collina del **Dolcetto di Diano**, il più ricco tra tutti i vini che nascono da questo vitigno. Solo il territorio del Comune di Diano, suddiviso nei suoi "Sòri" può avere questa denominazione d'origine.

Qui nasce un vino di gran corpo e di accentuata struttura, che frena tuttavia la sua forza nell'equilibrio e nell'armonia che si instaurano con il tempo. E proprio agli anni sa resistere più di tutti questo Dolcetto, che sa difendere con tenacia i suoi rossori intensi e rubini, i suoi profumi fruttati e quello spiccato retrogusto ammandorlato che ne contraddistingue il sapore.

Delle uve preziose di questi colli, Porta Rossa seleziona quelle provenienti dal Sòri Piadvenza. La vinificazione in rosso è quella tradizionale, ma la ricchezza del tenore alcolico e la successiva elevazione per un anno in botti di rovere di Slavonia, regalano a questi vini complessità e morbidezza, permettendo loro di qualificarsi come "Superiore".

Sòri Piadvenza si presenta strutturato ed importante con profumi che evolvono verso la mora e il lampone. Gagliardo al palato, riceve vigore dagli estratti e chiude lungo e persistente con le caratteristiche varietali dell'uva, lasciando al palato stoffa vellutata e retrogusto ammandorlato.

- Altitudine media dei vigneti: 380 mt. sul livello del mare
- Esposizione dei vigneti: pieno sole tutto il giorno, con tendenza Sud - Ovest
- Resa media per ettaro: in base agli obiettivi di qualità prefissati dall'azienda, il nostro fornitore ottiene rese di molto inferiori che influiscono sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione.
- Gradazione alcolica minima: 12,5% vol.
- Acidità totale minima: 6 per mille.
- Estratto secco: 22 gr. per mille.
- Accostamenti gastronomici: regge tutto il pasto, ma trova matrimonio d'elezione con i secondi piatti della grande cucina nazionale ed internazionale: in particolare arrostiti, stufati, polame nobile, fegatini, lumache, entrecote, paillard, carbonade e stracotti.
- Bicchieri: calice ampio leggermente più ristretto ai bordi, con gambo lungo, ripieno fino a metà in modo che il vino liberi tutti i suoi aromi. Si presenta al meglio offerto a temperatura ambiente di 17 - 18°

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



- **Barbera d'Alba**
- Vitigno: Barbera
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: le uve provengono da vigneti posti sulla sinistra Tanaro, dove sono i vigneti storici del nostro fornitore storico di Santa Vittoria. I terreni del Roero sono composti da argille chiare piuttosto sciolte, che regalano al vino armonia, profumo e prontezza.
- Altitudine media dei vigneti: 200 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - ovest
- Resa media per ettaro: in base ai nostri obiettivi di qualità, il nostro fornitore di uve ottiene rese volutamente basse, che influiscono sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ed uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche. Dopo la svinatura il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia, dove completa il ciclo della sua maturazione per un anno.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso granato con sfumature mattone in fase di invecchiamento
Profumo vinoso composto e continuo
Sapore asciutto, generoso e di bella sapidità. Dopo l'invecchiamento pieno ed armonico.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 6 per mille.
Estratto secco: 23 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: primi piatti asciutti e risotti, stufati, arrostiti, carni in umido, lessi.
- Bicchieri: nella sua maturità è preferibile il "Ballon", ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio a temperatura ambiente 17-18°

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



- **Barbera d'Alba Barrique**
- Vitigno: Barbera
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: le uve provengono da vigneti posti sulla sinistra Tanaro, dove sono i vigneti storici del nostro fornitore storico di Santa Vittoria. I terreni del Roero sono composti da argille chiare piuttosto sciolte, che regalano al vino armonia e profumo.
- Altitudine media dei vigneti: 200 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - ovest
- Resa media per ettaro: in base ai nostri obiettivi di qualità, il nostro fornitore di uve ottiene rese volutamente basse, che influiscono sulla bontà delle uve e quindi sul risultato finale della vinificazione.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ed uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche. Particolari millesimi offrono vendemmie eccellenti che predispongono un affinamento particolare in carati. Dopo la svinatura il vino viene posto in barrique francesi di media tostatura, dove completa il ciclo della sua maturazione, evolvendosi per 6 mesi.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso granato con sfumature mattone in fase di invecchiamento.
Profumo vinoso composto e continuo con note esotiche.
Sapore asciutto, generoso e di bella sapidità, con sentori di spezie e presenza varietale del frutto. Dopo l'invecchiamento pieno ed armonico.
Gradazione alcolica minima: 12% vol.
Acidità totale minima: 6 per mille.
Estratto secco: 23 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: stufati, brasati e selvaggina di pelo al civét, arrostiti, carni in salmì.
- Bicchieri: nella sua maturità è preferibile il "Ballon", ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio offerto a temperatura ambiente di 17 - 18°

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



- **Nebbiolo d'Alba**
- Vitigno: Nebbiolo
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti:
Il Nebbiolo d'Alba è vinificato con uve provenienti dai vigneti dei nostri fornitori, sulle colline di Santa Vittoria e di Vezza, nel Roero. I terreni qui sono composti da argille chiare piuttosto sciolte, che regalano al vino armonia, profumo e prontezza.
- Altitudine media dei vigneti: 150 mt. sul livello del mare
- Esposizione: sud - est
- Resa media per ettaro: i nostri vignaioli ottengono rese molto basse, grazie a potature severe e vendemmia verde, per elevare la qualità finale delle uve.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, in presenza delle vinacce diraspate ad uso di lieviti selezionati che favoriscono, mediante ripetute follature, l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche. Dopo la svinatura il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia, dove completa il ciclo della sua maturazione per un anno.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso granato con sfumature rubino venate di riflessi aranciati.
Profumo ben espresso, con sentori di liquirizia.
Sapore asciutto, sicuro e franco. In bocca svela stoffa ed eleganza.
Gradazione alcolica minima: 13% vol.
Acidità totale minima: 6 per mille.
Estratto secco: 20 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: stufati, carni in umido, selvaggina di piuma, minestre asciutte e risotti. .
- Bicchiere: calice ampio, leggermente più ristretto ai bordi, con gambo lungo, ripieno fino a metà in modo che il vino liberi i suoi aromi. Si gusta al meglio a temperatura ambiente di 17-18°.

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



- **Barolo**
 - **Vitigno:** Nebbiolo - varietà Lampia e Michet - Rosè.
 - **Localizzazione geografica** e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: Frutto della più autentica interpretazione storica, il Barolo della Porta Rossa nasce da uve di più vigneti storici collocati a Serralunga e a Perno, nel comune di Monforte. Le marne grigie e compatte dei terreni e quelle azzurre alternate a sabbia assemblano nel vino le loro prerogative di forza e struttura, armonizzandole con l'eleganza e il profumo. A Roddi, in vigneto Bricco Ambrogio, nasce il Cru omonimo, vinificato in selezione.
 - **Altitudine dei vigneti:** 170 mt. sul livello del mare
 - **Esposizione:** sud - ovest
 - **Resa media per ettaro:** ai nostri vignaioli chiediamo rese molto basse, con potature severe per elevare la qualità finale.
 - **Vinificazione:** in rosso. Dopo 10 giorni di fermentazione in serbatoi termocontrollati, l'estrazione del colore si ottiene mediante ripetuti rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia, dove inizia la sua maturazione ed evolve, sotto continui controlli, la sua personalità almeno per due anni.
 - **Qualità organolettiche:**
Colore rubino brillante, che invecchiando sfuma verso l'aranciato. Profumo composito ed etereo, con bella presenza di frutto ed evoluzione verso le spezie.
Sapore gradevolmente asciutto e completo. In bocca scorre austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.
Gradazione alcolica minima: 13,5% vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 23 gr. per litro.
-
- **Accostamenti gastronomici:** arrostiti, stufati, brasati, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione. Inoltre questo vino onora i momenti dell'amicizia e dell'ospitalità, assecondando la meditazione e la concentrazione spirituale.
 - **Bicchieri:** Ballon, ripieno fino a metà. La sua forma permette al vino ampia ossigenazione, per liberare tutti i suoi aromi. Meglio caraffarlo prima della mescita, offrendolo a temperatura ambiente di 17 - 18°.

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



- **Barbaresco**
- Vitigno: Nebbiolo - varietà Lampia e Michet - Rosè.
- Localizzazione geografica e condizioni pedoclimatiche dei vigneti: uve provenienti da vigneti storici collocati nel comune di Barbaresco. I terreni di queste colline sono composti da marne bluastre calcaree piuttosto consistenti. Queste caratteristiche regalano al vino struttura e potenziale longevità.
- Altitudine dei vigneti: 180 mt. sul livello del mare
- Esposizione: a mezzogiorno con tendenza sud - est
- Resa media per ettaro: ai nostri vignaioli chiediamo rese molto basse, con potature severe per elevare la qualità finale.
- Vinificazione: in rosso con fermentazione termocontrollata, protratta per una decina di giorni per consentire l'estrazione del colore e delle sostanze polifenoliche mediante ripetuti rimontaggi. Dopo la svinatura il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia, dove inizia la sua maturazione ed evolve, sotto continui controlli, la sua personalità almeno per un anno.
- Qualità organolettiche:
Colore rosso granato con sfumature rubino, che invecchiando sfuma verso l'aranciato.
Profumo composito ed etereo, con bella presenza di viola e rosa canina.
Sapore carezzevole ed asciutto di gentile robustezza. In bocca svela stoffa, razza ed aristocrazia.
Gradazione alcolica minima: 13, % vol.
Acidità totale minima: 5 per mille.
Estratto secco: 23 gr. per litro.
- Accostamenti gastronomici: arrostiti, stufati, brasati, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione.
- Bicchieri: Ballon, ripieno fino a metà. La sua forma permette al vino ampia ossigenazione, per liberare tutti i suoi aromi. Meglio caraffarlo prima della mescita, offrendolo a temperatura ambiente di 17 - 18°.