

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**

- Traubensorte: Cortese
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Gavi wird ausschließlich aus Trauben der Lagen in der Gemeinde Gavi (Katasterblatt 178, Parzelle Nr.25) erzeugt. Die beachtliche Höhe, das besondere Klima und der Boden mit Vulkanlehm verleihen dem Wein ein ausladendes Bukett und Eleganz.
- Mittlere Höhe der Weinberge: 280 m ü. M.
- Ausrichtung der Weinberge: Den ganzen Tag voll der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz nach Süd-Ost.
- 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 in Gärtanks mit Temperaturkontrolle bei 18-20°C. unter Zugabe ausgesuchter Hefestämme.
- Organoleptische Eigenschaften: in der Farbe hell strohgelb; in der Nase frisch, betört durch einen Hauch von Kirschblüten; im Geschmack trocken, mit sattem und harmonischem Grundton und angenehmem Mandelfinale.
- Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol.
- Mindestsäure: 5 Promille
- Trockenextrakt: 15 g pro Liter

- Speisekombination: Dieser Wein paßt zum gesamten Menü, macht sich aber hervorragend zu den verschiedensten Fischgerichten.
- Glas: Schlankes Weißweinglas mit oben nach außen geöffnetem Rand, um sofort das gesamte Duftspektrum und die volle Aromavielfalt entdecken zu können.
- Optimale Trinktemperatur: kühl mit 7 -8° C.

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 Arneis doc

- 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

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**
 - **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 Veza 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

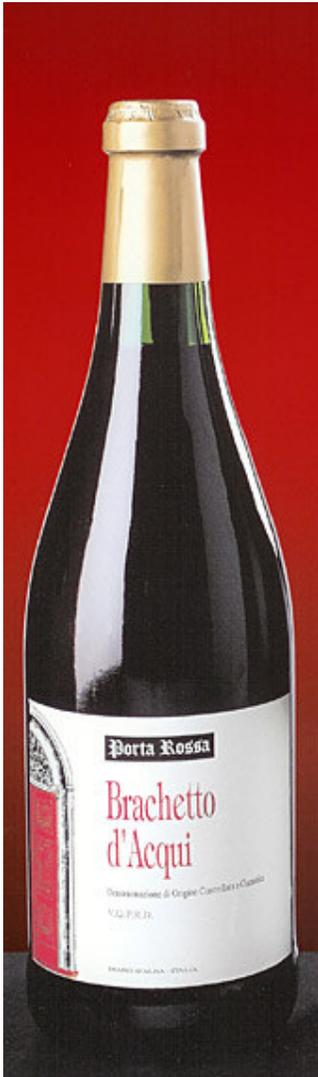
Cantina della Porta Rossa - Piazza Trento e Trieste 5 - 12055 Diano d'Alba
Tel. +39 0173 69210 - Fax +39 0173 69184 – info@portarossa.it



- **Brachetto d'Acqui docg**
 - **Traubensorte:** Brachetto
 - **Geografische Herkunft** und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Dieser Brachetto spumante wird aus Trauben der zur Gemeinde Acqui hin abfallenden Weinberge erzeugt und behält die typischen Noten der Ursprungstraube bei. Die lateinischen Historiker erzählen von einem süßen und aromatischen Wein, der einen charakteristischen Rosen- und Veilchengeschmack barg. Es handelte sich um den "vinum aquaense", der die Patriziern schon damals einige Sesterzen kostete.
 - **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 8 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:** Die Trauben werden erst sanft gepreßt. Der sogleich geklärte Most wird dann bis zur eigentlichen Spumantisierung bei Null Grad aufbewahrt. Die Perlanreicherung erfolgt mit der Martinotti-Methode in verschlossenen Stahltanks, und die Fermentation wird innerhalb streng kontrollierter Temperaturtoleranzen durchgeführt. Nach einer Steril-Filtrierung wird dann abgefüllt.
 - **Organoleptische Eigenschaften:**
in der Farbe pastell-rubinrot, mit leicht wächsernem Schaum;
in der Nase delikat nach Blumen und Moos, mit einem einladenden Rosenduft;
im Geschmack verführerisch, eine Spur Frizzante, spiegelt schön das Bukett wider.
-
- **Mindestalkoholgehalt:** 6% vol
 - **Mindestsäure:** 5 Promille
 - **Trockenextrakt:** 18 g pro Liter
 - **Speisekombination:** Dieser Frizzante paßt hervorragend zu festlichen Anlässen, zieht Obst und 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

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**
 - Traubensorte: Brachetto
 - Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Dieser Brachetto wird aus Trauben der zur Gemeinde Acqui hin abfallenden Weinberge erzeugt und begleitet besonders gut festliche Anlässe. Hier erzählt man sich auch die Legende, daß Kleopatra ihren Liebhabern diesen Wein angeboten hat, um deren Aktivität zu steigern.
 - 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 8 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 Aroma und die typisch fruchtige Note. beizubehalten und das Erzeugnis gleichzeitig zu stabilisieren.
 - Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe pastell-rubinrot, mit leicht wächsernem Schaum;
in der Nase fruchtig, mit einem einladenden Rosenduft;
im Geschmack verführerisch, eine Spur Frizzante, spiegelt schön das Bukett wider.
Mindestalkoholgehalt: 5,5% vol.
 - Mindestsäure: 5 Promille.
 - Trockenextrakt: 18 g. pro Liter.
 - Speisekombination: Dieser Frizzante paßt hervorragend zu festlichen Anlässen, zieht Obst und 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

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**

- 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

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**

- Traubensorte: Moscato
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Asti wird aus Trauben der zur Gemeinde Canelli hin abfallenden Weinberge erzeugt und ist mit seinem lieblichen Charakter der aromatische Spumante überhaupt. Er ist der Stolz der piemontesischen Weinbaukunst und wird aus Moscato- Trauben vergoren, die schon Plinius in der Römerzeit als "Apianae" definierte, da sie dank ihres hohen Zuckergehalts von den Bienen bevorzugt werden.
- 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: Die Trauben werden sanft gepreßt. Der sogleich geklärte Most wird bis zur eigentlichen Spumantisierung bei Null Grad aufbewahrt. Die Perlanreicherung erfolgt mit der Martinotti-Methode in verschlossenen Stahltanks, und die Fermentation wird innerhalb streng kontrollierter Temperatur-toleranzen durchgeführt. Nach einer Steril-Filtrierung wird dann abgefüllt.
- 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: 7-9,5 % vol.
- Mindestsäure: 5 Promille
- Trockenextrakt: 17 g pro Liter
- Speisekombination: Dieser Wein paßt hervorragend zu festlichen Anlässen, zieht Obst und trockene Patisserie vor.
- Glas: Volles Sekt-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

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

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 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 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 Arneis: Blumige Duftnote, vorherrschend Hundsrose. Seine fast weiblichen Geruchsnoten reichen vom gelösten zum ätherischen. Sein junger Geschmack weist einen freundlichen Charakter vor.

Grappa di Gavi: Reich an Duftnoten, vereint gemischte, blumige Töne mit den etwas intensiveren Duftnoten der Weinrebe, aus der er stammt. Am Gaumen fühlt er sich weich an und hinterlässt ein warmes Gefühl eines angenehmen Aromas, das uns an frisches Obst erinnert.

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.

Grappa di Brachetto: Intensiv und gleichzeitig sehr delikate; diese Eigenschaft setzt sich sodann im Geschmack fort, wo er eine ausgeprägte Weichheit, Eleganz und eine großartige Harmonie vorweist.