

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**
- Traubensorte: Grignolino
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Grignolino d'Asti wird aus Trauben jener Vertragswinzer erzeugt, die ihre Weinberge in dessen optimaler Heimat haben, nämlich in Castagnole Monferrato. Diese Böden sind eher locker und kalkhaltig.
- Mittlere Höhe der Weinberge: 200 m ü. M.
- Ausrichtung der Weinberge: Süd-West
- Höchsterttrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerichtlinien 8 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge jedoch wesentlich niedriger, damit eine bessere Zucker- und Extraktanreicherung in der Traube gewährt werden kann.
- Vinifikation und Ausbau: Fermentation mit Schalenkontakt und Temperaturkontrolle und Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die unter regelmäßigem Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen.
- Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe rubinrot mit wächsernen Spiegelungen, die mit der Lagerung einen Orangenton aufweisen;
in der Nase frisch mit dem Duft von Nußblättern;
im Geschmack trocken, mit angenehmem Mandelabgang.
- Mindestalkoholgehalt: 12% vol
- Mindestsäure: 5 Promille
- Trockenextrakt: 19 g pro Liter
- Speisekombination: Optimal zu Vorspeisen mit Aufschnitt oder Gemüsesuppen; auch zu weißem Fleisch, piemontesischem "fritto misto" und Frikasse.
- Glas: Schlankes Glas mit leicht nach innen gebogenem Rand, bis zur Hälfte gefüllt, um das gesamte Aroma zu entfalten. Sollte am besten kellerkühl serviert werden.

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**
- Traubensorte: Dolcetto
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Dolcetto d'Alba wird ausschließlich aus Trauben der Hügel um Montelupo d'Alba erzeugt, genauer aus der Lage "Madonna del Solaio". Die beachtliche Höhe, das besondere Klima und der weiße Mergel des Bodens verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Struktur und Eleganz.
- Mittlere Höhe der Weinberge: 400 m ü. M.
- Ausrichtung der Weinberge: Den ganzen Tag voll der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz nach Süd-West.
- Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 9 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: Fermentation mit Schalenkontakt und Temperaturkontrolle unter Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die bei regelmäßigem Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen.
- Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe rubinrot, mit purpurnen Spiegelungen;
in der Nase gut ausgeprägte Frucht;
im Geschmack trocken, voll, wenig, sehr ausgeglichen, mit angenehmem Mandelfinale.
- Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.
- Mindestsäure: 5 Promille
Trockenextrakt: 22 g pro Liter
Speisekombination: Dieser Wein paßt zum gesamten Menü, macht sich aber hervorragend zu Leber, Würstchen, Schnecken, Suppen, Carbonade und Schmorbraten.
- Glas: Eher bauchiges Glas mit nach innen gerichtetem Rand, zur Hälfte gefüllt, um das gesamte Aroma zu entfalten.
- Optimale Trinktemperatur: eher kühl mit 17-18° 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



- **Diano d'Alba**
- **Traubensorte:** Dolcetto
- **Geografische Herkunft** und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Dolcetto di Diano, oder auch einfach Diano, wird ausschließlich aus Trauben erzeugt, die auf den HÜgeln in der gleichnamigen Gemeinde wachsen, wo unsere historischen Vertragswinzer ihre Weinberge pflegen. Die Böden sind eher lehmig und verleihen dem Wein deshalb Eleganz, Harmonie, ein betörendes Bukett und eine lange Lebenserwartung.
- **Mittlere Höhe der Weinberge:** 300 m ü.M.
- **Ausrichtung der Weinberge:** Süd-West
- **Höchstertrag pro Hektar:** Gemäß den Erzeugerrichtlinien 8 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge jedoch wesentlich geringer, was sich natürlich auf die Güte der Traube auswirkt und eine bessere Zucker wie Extraktanreicherung gewährt.
- **Vinifikation und Ausbau:** Fermentation. mit Schalenkontakt und Temperaturkontrolle und Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die durch regelmäßiges Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen.
- **Organoleptische Eigenschaften:**
in der Farbe granatrot, mit purpurnen Spiegelungen;
in der Nase weinig, fruchtig, anhaltend und vielfältig;
im Geschmack trocken, mit anhaltender Kraft, großzügig und samtig.
- **Mindestalkoholgehalt:** 12% vol
- **Mindestsäure:** 6 Promille
- **Trockenextrakt:** 22 g pro Liter.
- **Speisekombination:** Selbst wenn es sich hier um einen optimalen Wein fürs gesamte Menü handelt, so paßt er besonders zu Reis- und Nudelgerichten, Risotto, Kochfleisch, Wildgeflügel und Steak.
- **Glas:** Eher bauchiges Glas mit nach innen gerichtetem Rand, zur Hälfte gefüllt, um das gesamte Aroma zu entfalten.
- **Optimale Trinktemperatur:** 17 -18° 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

- Diano d'Alba Superiore doc "Sori Piadvenza"



Im Gebiet um Diano erhebt sich ein Hügel, ein langer Ausläufer, der sich von Norden nach Süden schlingt und eine Art Balkon nach Alba hin blickt: es handelt sich um den Hügel des **Dolcetto di Diano**, dem großzügigsten der aus dieser Traubensorte vergorenen Weine. Nur im Gemeindegebiet von Diano, das in seine "Sori" aufgeteilt ist, kann man sich dieser Herkunftsbezeichnung brüsten.

Hier entsteht ein Wein, der durch einen kräftigen Körper und eine ausgeprägte Struktur überzeugt, dessen Kraft sich mit der Lagerung jedoch in Ausgeglichenheit und Harmonie abrundet. Und gerade diesem Dolcetto gelingt es wie keinem anderen, dem Alter zu trotzen. Er verteidigt zäh seine intensive Rote bis rubinrote Farbe, sein fruchtiges Bukett und das ausgeprägte Mandelfinale, das sein Geschmack mitbestimmt.

Aus den wertvollen Lagen dieses Gebiets hat sich "Porta Rossa" jene der Sori Piadvenza ausgesucht. Hier wird zwar traditionell mit Schalenkontakt vergoren, doch der reiche Alkoholgehalt und der Ausbau über ein Jahr hinweg in slawonischen Eichenfässern erlauben es dieser Güteklasse, auch dank dem großzügigen und samtigen Charakter, der Recht die Qualifikation „Superiore“ tragen.

"Piadvenza" zeigt sich strukturbetont und mit wertvollem Bukett, das nach Brombeerer und Himbeer duftet. Schmeichelt dem Gaumen mit seinen Extrakten und hat einen langen Abgang, der den typischen Charakter der Sorte widerspiegelt und am Gaumen den samtigen Geschmack und das Mandelfinale hinterlässt.

- Mittlere Höhe der Weinberge: 380 m ü.M.
- Ausrichtung der Weinberge: den ganzen Tag über der Sonne ausgesetzt, mit Tendenz Süd-West.
- Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 9 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge jedoch wesentlich geringer, damit eine bessere Zucker- und Extraktricheicherung in der Traube gewährt werden kann, was sich natürlich auf die Güte des Endprodukt auswirkt.
- Mindestalkoholgehalt: 12,5% vol.
- Mindestsäure: 6 Promille
- Trockenextrakt: 22 g pro Liter.
- Speisekombination: Der Sori Piadvenza kann das ganze Menü begleiten, ist aber optimale Begleiter von Fleischgängen der grosse internationalen und heimischen Küche. Insbesondere passt er zu Rostbraten, Schmorbraten, Wildgeflügel, Leber, Schnecken, Entrecôte, Paillard, carbonade und Gulasch.
- Glas: Eher bauchiges Glas mit leicht nach innen gerichtetem Rand und langem Stiel; zur Hälfte gefüllt, um das gesamte Aroma zu entfalten.
- Optimale Trinktemperatur: 17 -18° 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



- **Barbera d'Alba**
- Traubensorte: Barbera
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Barbera d'Alba wird aus Trauben erzeugt, die auf den Hügeln der linken Seite des Flusses Tanaro wachsen, wo unser historischer Vertragswinzer in Santa Vittoria d'Alba seine Weinberge hat. Die Böden des Roero-Gebiets sind eher locker und reich an hellem Lehm und verleihen dem Wein deshalb Harmonie, ein betörendes Bukett und frühe Trinkreife.
- Mittlere Höhe der Weinberge: 200 m ü.M.
- Ausrichtung der Weinberge: Süd-West
- Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerrichtlinien 10 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge jedoch wesentlich geringer, damit eine besser Zucker- und Extraktanreicherung in der Traube gewährt werden kann, was sich natürlich auf die Güte des Endprodukts auswirkt.
- Vinifikation und Ausbau: Fermentation mit Schalenkontakt und Temperaturkontrolle und Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die dank regelmäßigem Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen. Nachdem der Wein abgezogen wurde, kommt er in Fässer aus slawonischer Eiche, wo er seine Reifezeit in einem Jahr abschließt.
- Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe granatrot, die mit der Lagerung einen Ziegelton aufweist;
in der Nase weinig, anhaltend und vielfältig;
im Geschmack trocken, großzügig und würzig. Nach entsprechender Lagerung voll und harmonisch.
- Mindestalkoholgehalt: 12% vol.
- Mindestsäure: 6 Promille
- Trockenextrakt: 23 g pro Liter.
- Speisekombination: Hervorragend zu Reis- und Nudelgerichten, Schmorbraten, Rostbraten, Kochfleisch, Gulasch.
- Glas: Bauchiges, offenes, zur Hälfte gefülltes "Ballon"- Glas, um das gesamte Aroma zu entfalten.
- Optimale Trinktemperatur: 17 -18° 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



- **Barbera d'Alba Barrique**
- Traubensorte: Barbera
- Geografische Herkunft und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Barbera d'Alba wird aus Trauben erzeugt, die auf den Hügeln der linken Seite des Flusses Tanaro wachsen, wo unser historischer Vertragswinzer in Santa Vittoria d'Alba seine Weinberge hat. Die Böden des Roero-Gebiets sind eher locker und reich an hellem Lehm und verleihen dem Wein deshalb Eleganz, Harmonie und ein betörendes Bukett. Mittlere Höhe der Weinberge: 200 m ü.M.
- Ausrichtung der Weinberge: Süd-West
- Höchstertrag pro Hektar: Gemäß den Erzeugerichtlinien 10 to. Gemäß den Richtlinien unserer Kellerei sind die Erträge jedoch wesentlich geringer, damit eine besser Zucker- und Extraktanreicherung in der Traube gewährt werden kann, was sich natürlich auf die GÜte des Endprodukts auswirkt.
- Vinifikation und Ausbau: Fermentation mit Schalenkontakt und Temperaturkontrolle und Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die dank regelmäßigem Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen. In ganz besonderen Jahrgängen wird eine Auslese in kleinen Holzfässern ausgebaut. Nachdem der Wein abgezogen wurde kommt er deswegen in französische Barrique-Fässer aus mittelstark getoasteter Limousin-Eiche, wo er 6 Monate lang ausreift.
- Organoleptische Eigenschaften:
in der Farbe granatrot, die mit der Lagerung einen Ziegelton aufweist;
in der Nase weinig, anhaltend und vielfältig mit exotischer Note;
im Geschmack trocken, großzügig und würzig, besonders sortentypisch.
Nach entsprechender Lagerung voll und harmonisch.
- Mindestalkoholgehalt: 12% vol.
- Mindestsäure: 6 Promille
- Trockenextrakt: 23 g pro Liter
- Speisekombination: Hervorragend zu Schmorbraten, Rostbraten, Wild, Wildsalsalmi.
- Glas: Bauchiges, offenes, zur Hälfte gefülltes "Ballon" - Glas, um das gesamte Aroma zu entfalten. Optimale Trinktemperatur 17 -18° 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



- **Nebbiolo d'Alba**
- **Traubensorte:** Nebbiolo
- **Geografische Herkunft** und pedoklimatische Bedingungen des Weinbergs: Der Nebbiolo d'Alba wird aus Trauben jener Vertragswinzer erzeugt, die ihr Weingut auf den Hügeln von Santa Vittoria d'Alba und Zezza im Roero Gebiet haben. Diese Böden sind eher locker und reich an hellem Lehm und verleihen dem Wein deshalb Harmonie, ein betörendes Bukett sowie frühe Trinkreife.
- **Mittlere Höhe der Weinberge:** 150 m ü.M.
- **Ausrichtung der Weinberge:** Süd-West
- **Höchstertrag pro Hektar:** Gemäß den Erzeugerrichtlinien 9 to. Unsere Winzer lesen aber wesentlich weniger, weil sie sowohl rigoros schneiden, als auch die noch grünen Trauben auslichten, um die Endqualität der Trauben zu verbessern.
- **Vinifikation und Ausbau:** Fermentation mit Schalenkontakt, Temperaturkontrolle und Zugabe ausgesuchter Hefebakterien, die unter regelmäßigem Überspülen des Tresterhuts die Extraktion einer satten Farbe und wertvoller Polyphenolsubstanzen begünstigen. Nach Abziehen des Weins kommt er in Fässer aus slawonischer Eiche, wo er seine Reifezeit in einem Jahr abschließt.
- **Organoleptische Eigenschaften:**
 - in der Farbe granatrot mit rubinroten Spiegelungen, die einen Orangeton aufweisen;
 - in der Nase gutes Bukett mit Lakritznote;
 - im Geschmack trocken, aufrecht und sauber. Überzeugt durch Kraft und Eleganz.
- **Mindestalkoholgehalt:** 13 % vol.
- **Mindestsäure:** 6 Promille
- **Trockenextrakt:** 20 g pro Liter
 - **Speisekombination:** Optimal zu Schmorbraten, gedünstetem Fleisch, Wildgeflügel, kräftigen Gemüsesuppen und Risotto.
 - **Glas:** Bauchiges, sich am Rand verjüngendes Glas mit langem Stiel, bis zur Hälfte gefüllt, um das gesamte Aroma zu entfalten.
 - **Optimale Trinktemperatur:** 17 -18° 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



- **Barolo**
- **Traubensorte:** Nebbiolo - Untersorten Lampia und Michet
- **Geografische Herkunft** und pedoklimatische Bedingungen der Weinberge: Der Barolo von Porta Rossa ist das Ergebnis einer äußerst traditionsgetreuen Interpretation und wird aus Trauben der historischen Weinberge in Serralunga und Perno in der Gemeinde Monforte erzeugt. Der kompakte graue und der blaue Mergel alternieren hier mit sandigen Böden, um dem Wein sowohl einen wuchtigen Körper mit Struktur, als auch harmonisch damit verschmolzene Eleganz und intensive Duftnoten zu verleihen.
Aus der Lage "Bricco Ambrogio" stammt die gleichnamige Auslese, die lagenrein angebaut wird.
- **Höhe der Weinberge:** 170 m ü.M.
- **Ausrichtung:** Nach Süden, mit Tendenz nach Süd-Ost
- **Höchstertrag pro Hektar:** Gemäß den Erzeugerrichtlinien 8 to. Von unseren Winzern verlangen wir jedoch wesentlich geringere Erträge, mit einem strengen Schnitt, damit die Qualität des Endprodukts garantiert ist.
- **Vinifikation:** Mit der Schale vergoren. Während 10 Tagen Maischegärung mit Überspültem Tresterhut in Edelstahltanks erfolgt bei kontrollierter Temperatur die Alkoholgärung und die Farbanreicherung. Der Wein wird dann abgezogen und in Fässer aus slawonischer Eiche gefüllt, wo seine Reifezeit beginnt und er mindestens 2 Jahre lang unter ständiger Überwachung angebaut wird.
- **Organoleptische Eigenschaften:**
in der Farbe leuchtend rubinrot, mit dem Alter einen Orangeton annehmend;
in der Nase vielfältig und ätherisch, schöne Frucht und würzige Tendenz angenehm trocken und komplett im Geschmack. Voll, edel und anhaltend am Gaumen mit aristokratischem Charakter.

- Mindestalkoholgehalt: 13,5% vol.
- Mindestsäure: 5 Promille
- Trockenextrakt: 23 g Promille
- **Speisekombination:** Rostbraten und Schmorbraten der bedeutenden internationalen und nationalen Küche, Klein- und Großwild.
- **Glas:** Bauchiges, bis zur Hälfte gefülltes Ballon-Glas. Diese Form erlaubt es, den Wein gut lüften zu lassen, damit er all seine Aroma entfalten kann. Sollte am besten dekantiert und mit 17°-18°C serviert werden.

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**
 - **Traubensorte:** Nebbiolo - Untersorten Lampia und Michet.
 - **Geografische Herkunft** und pedoklimatische Bedingungen der Weinberge: Der Barbaresco wird aus Trauben der historischen Weinberge in der Gemeinde Barbaresco erzeugt. Diese Trauben gedeihen in Hügellagen auf eher konsistenten, mit blauem Mergel und Kalk versetzten Böden, wodurch der Wein Struktur und eine lange Lebenserwartung geschenkt bekommt.
 - **Höhe der Weinberge:** 180 m ü. M.
 - **Ausrichtung:** Süd-West
 - **Höchstertrag pro Hektar:** Gemäß den Erzeugerrichtlinien 8 to. Von unseren Winzern verlangen wir aber wesentlich geringere Erträge, mit einem strengen Schnitt, damit die Qualität des Endprodukts garantiert ist.
 - **Vinifikation:** Mit der Schale vergoren. Während 10 Tagen Maischegärung mit überspültem Tresterhut in Edelstahltanks erfolgt bei kontrollierter Temperatur die Alkoholgärung und die Farb- sowie Polyphenolanreicherung. Der Wein wird dann abgezogen und in Fässer aus slawonischer Eiche gefüllt, wo seine Reifezeit beginnt und er mindestens 1 Jahr lang unter ständiger Überwachung ausgebaut wird.
 - **Organoleptische Eigenschaften:**
in der Farbe granatrot mit rubinroten Spiegelungen, mit dem Alter einen Orange ton annehmend;
in der Nase vielfältig und ätherisch, schöne Frucht und würzige Tendenz;
angenehm trocken, samtig und gleichzeitig robust im Geschmack. Voll und rassig am Gaumen mit aristokratischem Charakter.
 - **Mindestalkoholgehalt:** 13% vol.
 - **Mindestsäure:** 5 Promille
 - **Trockenextrakt:** 23 g Promille
-
- **Speisekombination:** Rostbraten und Schmorbraten der bedeutenden internationalen und nationalen Küche, Klein- und Großwild. Zudem gibt dieser Wein jedem Beisammensein in Gesellschaft oder im Freundeskreis einen festlichen Charakter und ist auch als Meditationswein und zur spirituellen Konzentration hervorragend geeignet.
 - **Glas:** Bauchiges, bis zur Hälfte gefülltes Ballon-Glas. Diese Form erlaubt es, den Wein gut lüften zu lassen, damit er all seine Aromata entfalten kann. Sollte am besten dekantiert und mit 17°-18°C serviert werden.