



# Porta Rossa

LANGHE

*Nel palcoscenico della Langhe piemontesi, spicca lo storico marchio “Porta Rossa”, antica cantina che rappresenta l'eccellenza delle colline di Alba. Da due secoli, l'antico palazzo che ha ospitato il brand, svetta tra le vie di Diano d'Alba, con la sua inconfondibile facciata, dominata dal solenne portone rosso.*

*Nel corso della storia, molti illustri personaggi hanno varcato le ante rosse della sua soglia, tra cui il primo re d'Italia, Vittorio Emanuele II. Il re galantuomo amava perdersi tra i piaceri della tavola e nei suoi frequenti soggiorni nelle Langhe varcò più volte la ‘porta rossa’ per concedersi al buon bere. Negli ultimi decenni, le chiavi della cantina sono passate nelle abili mani di Pierfranco Bonaventura, uno dei più rinomati enologi del Piemonte. “Mettiamo la nostra esperienza al servizio della tradizione – sottolinea Pierfranco – riservando attenzioni maniacali alla materia prima e alla sua lavorazione nelle nostre cantine. Le nostre parole d'ordine sono qualità ed eccellenza. Così nascono le nostre etichette più pregiate, tra cui il principe delle Langhe: il Barolo”.*

*Sotto la guida di Pierfranco Bonaventura, la “Porta Rossa” ha iscritto il suo nome nell'albo d'oro delle cantine piemontesi, ritagliandosi un posto d'onore nel panorama vinicolo delle Langhe. Consapevole dell'illustre passato, la famiglia Piccini raccoglie l'eredità della “Porta Rossa”, assumendo le redini del prestigioso brand piemontese, col suo archivio storico che custodisce le vecchie e gloriose annate dell'azienda.*

# Porta Rossa

## PORTA ROSSA

*Barolo*

DOCG

*Frutto della più autentica interpretazione storica, il Barolo della Porta Rossa nasce dalle uve degli storici vigneti collocati a Serralunga e a Perno, nel comune di Monforte. Il lungo riposo in legno permette al vino di acquisire una notevole struttura e un grande potenziale di invecchiamento.*

### AREA DI PRODUZIONE

Serralunga d'Alba, Perno (Monforte d'Alba)

### UVAGGIO

100% Nebbiolo

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

### AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino brillante, che invecchiando sfuma verso l'aranciato. Il profumo, composito ed etereo, lascia apprezzare l'armonia del frutto, evolvendo verso una piacevole trama speziata. Al palato risulta asciutto e completo, scorrendo austero e continuo, con nerbo e carattere aristocratico.

### ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento per arrostiti, stufati, filetti, carni rosse della grande cucina nazionale ed internazionale, selvaggina di pelo e cacciagione. Immane con i tagliolini al tartufo e i ravioli del pin.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### FORMATI

0,75 L



# Porta Rossa

## PORTA ROSSA

*Barbaresco*

DOCG

*Il Barbaresco della Porta Rossa è prodotto con uve dei terreni di Barbaresco e Treiso, due dei tre comuni inclusi nella DOCG.*

### AREA DI PRODUZIONE

Barbaresco, Treiso (CN)

### UVAGGIO

100% Nebbiolo

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

### AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia un tipico rosso granato. Al naso rivela la sua anima intensa e complessa: alle classiche note di rosa passita si alternano profumi più speziati che ricordano la canfora e il chiodo di garofano. Dopo qualche minuto, nel bicchiere, non tarda ad emergere il ricordo nitido della liquirizia. Elegante e delicato in bocca, denota un tannino setoso ed un finale che si distende piacevole e lungo.

### ABBINAMENTI

Arrostiti, pollame nobile, selvaggina da penna, formaggi di media stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### FORMATI

0,75 L



# Porta Rossa

## PORTA ROSSA

*Barbera d'Asti*

DOCG

*La Barbera d'Asti Porta Rossa nasce dai terreni calcareo-argillosi di Nizza Monferrato e Castiglione Tinella.*

### AREA DI PRODUZIONE

Nizza Monferrato (AT), Castiglione Tinella (CN)

### UVAGGIO

100% Barbera

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

### AFFINAMENTO

12 mesi in serbatoi d'acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso belle note fruttate di prugna, ciliegia e frutti di bosco, fanno da cornice alla viola, tipica del vitigno. In degustazione è fresco e sapido, con una buona struttura, bilanciato e piacevole. L'acidità della Barbera rende la beva snella e invita ad un sorso in più.

### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di sughi di carne, arrostiti, trippa alla fiorentina, pecorino.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### FORMATI

0,75 L



# Porta Rossa

## PORTA ROSSA

*Langhe Nebbiolo*

DOCG

*Le uve del nostro Langhe Nebbiolo provengono in parte dai vigneti di La Morra e in parte dai vigneti del Roero.*

### AREA DI PRODUZIONE

La Morra, Roero (CN)

### UVAGGIO

100% Nebbiolo

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

### AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce il classico colore di un Nebbiolo giovane: rosso rubino brillante, non troppo carico, con riflessi granata. Al naso, sfoggia il suo intenso profilo fruttato, velato da evidenti riconoscimenti di fragolina di bosco, lampone e melograno, che presto virano verso un piacevole rimando balsamico di liquirizia e menta. Al gusto, il sorso è dinamico e fresco, sostenuto da un tannino fine ed elegante. Piacevolmente lungo il finale.

### ABBINAMENTI

Ravioli del plin al sugo di arrosto, tajarin al tartufo, bollito misto, agnello arrosto.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### FORMATI

0,75 L

