

grape
GR  WERS





Porta Rossa



POGGIO ROVETO



DONNA GLORIA

GRAPE GROWERS PROJECTS

Inseguendo l'obiettivo di raccontare l'Italia del vino in ogni sua sfumatura, "Generazione Vigneti" presenta "Grape Growers Projects", un'esclusiva selezione di progetti in collaborazione, nata per racchiudere tutti i territori in cui la quinta generazione della famiglia Piccini ha deciso di investire, collaborando a stretto contatto con realtà locali. Dopo un attento monitoraggio, abbiamo selezionato i migliori partner in ciascun territorio, attivando una proficua cooperazione con i vignaioli locali.

Al fine di assicurare la massima qualità, il nostro team di enologi opera in sinergia con tutte le realtà del progetto, dettando le linee guida in campo agronomico ed enologico. Espressione del

terroir e tutela della cultura vitivinicola locale sono i due pilastri di "Grape Growers Projects", con una particolare cura alla selezione dei vitigni più rappresentativi, allo scopo di divulgare l'eccellenza enologica di ciascun territorio.

Il nostro percorso parte dalle sinuose colline delle Langhe, dimora di Porta Rossa, storico marchio piemontese, immerso nella patria del Barolo. Prosegue per le terre friulane, dove sorge Col Talmasso, simbolo della maestria artigianale tramandata di generazione in generazione. Infine, completa il ventaglio delle proposte, Donna Gloria, la nostra linea di vini prodotta nel cuore del Prosecco, in collaborazione con la famiglia veneta Dall'Armellina.





Porta Rossa

Tra l'andirivieni delle colline piemontesi, spicca la storica cantina "Porta Rossa", immersa nel panorama delle Langhe. Qui, precisamente a Diano d'Alba, svetta l'antico palazzo che ha ospitato il brand, riconoscibile dal suo iconico portone rosso. Nel corso della storia, molti illustri personaggi varcarono 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 mani di uno dei più rinomati enologi del Piemonte, Pierfranco Bonaventura. "Esperienza e tradizione – sottolinea Pierfranco – sono le nostre parole d'ordine. Il nostro intento si riassume nella costante valorizzazione del territorio, condotta grazie all'affinamento del vino in botte grande". Da un anno, Porta Rossa è entrata nel novero delle nostre aziende partner, con la sua punta di diamante: il Barolo.

Prodotto con uve provenienti dagli storici vigneti di Serralunga e Perno, il nostro Barolo 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.

Porta Rossa

PORTA ROSSA

Barolo Riserva 2016

DOCG



Simbolo dell'eccellenza langarola, il Barolo Riserva racchiude l'essenza del suo terroir, svelando ad ogni sorso la sua ricca complessità. Il suo profilo solenne ed elegante ha acceso i riflettori della grande critica internazionale, che lo ha proiettato nel gotha dell'arte enologica.

AREA DI PRODUZIONE

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

UVAGGIO

Nebbiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Almeno due anni in botti di rovere di Slavonia.

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso colore granato con sfumature rosso mattone. Pulito e netto al naso, con aromi che richiamano le caldarroste e le prugne secche. Completano il quadro olfattivo sentori di cioccolato fondente, spezie balsamiche e tartufo nero. Il sorso scorre elegante, ben bilanciato tra freschezza e tannini. Il finale si spegne con dolcezza e complessità.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con carni arrosto e brasate. Ottimo anche con la selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

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

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 arrosti, 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 plin.

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

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

Arrosti, 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

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, arrosti, 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

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



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

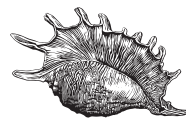
VENDEMMIA
1996

BRICCO AMBROGIO

VINIFICATO E IMBOTTIGLIATO DALLA

della Porta
S.R.L.
ANO D'ALBA - ITALIA
ITALIA





POGGIO ROVETO

“Poggio Roveto” esplora le nuove frontiere del vino toscano: le terre di Bolgheri. Qui il Cabernet Sauvignon ha trovato la sua patria d’elezione, donando agli appassionati vini morbidi e persistenti, rinfrescati da una brillante acidità. Armonia e limpidezza completano il quadro, rendendo Bolgheri una delle culle più promettenti per il futuro del vino italiano.

La linea “Poggio Roveto” si completa con la freschezza aromatica del Vermentino Toscana IGT, un vino che raccoglie l’eredità della Maremma.

POGGIO ROVETO

Bolgheri

DOC



Il fruscicare dei cipressi e l'immensità del mare offrono il loro maestoso palcoscenico ad uno dei vini più prestigiosi della penisola: il Bolgheri. La generosità di questa terra ha da sempre attratto l'uomo, che fin dai tempi più remoti degli Etruschi popola questo spicchio di Toscana. Qui il vino è un'arte sacra, di cui Poggio Roveto Bolgheri è uno dei massimi interpreti.

AREA DI PRODUZIONE

Bolgheri

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique

NOTE DEGUSTATIVE

Poggio Roveto Bolgheri culla lo sguardo col suo color rubino intenso. Al naso rivela sontuosi aromi di amarena e caffè, impreziositi da reminiscenze di rovere. Inebria il palato con le sue soavi note fruttate, correate da una robusta trama tannica che accompagna verso un finale lungo e complesso.

ABBINAMENTI

Poggio Roveto Bolgheri trova la sua massima esaltazione con carni rosse e selvaggina. Scelta vincente anche per penne alla boscaiola e risotto alla salsiccia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



POGGIO ROVETO

Vermentino Toscana

IGT

Poggio Roveto Vermentino interpreta l'anima libera della Maremma toscana. L'elegante profilo minerale di questo vino pare voler riecheggiare il lento sciabordare delle onde, che come un'antica melodia incanta coi suoi echi fiabeschi quest'angolo di Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Poggio Roveto Vermentino mostra la sua preziosa eleganza fin dal suo colore giallo dorato. Il suo delicato bouquet floreale seduce il naso, avvolgendolo in un concerto di odori in cui si distingue anche il tono raffinato delle erbe aromatiche. Al palato regala inebrianti sapori agrumati, bilanciati da note di sale, anice, zenzero e frutta tropicale. Il finale salino rivela appieno il carattere rotondo e minerale di questo vino.

ABBINAMENTI

Immaneabile con piatti a base di pesce e carni bianche. Irresistibile come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L





DONNA GLORIA

Precisione enologica e rispetto del territorio sono i due pilastri che regolano la filosofia produttiva dei nostri vini. Prodotta in collaborazione con una storica famiglia veneta, la linea "Donna Gloria" nasce per valorizzare il ricco patrimonio vitivinicolo del Veneto. Il nostro team di enologi supervisiona con cura tutte le fasi della produzione, per consegnare un prodotto di alta qualità, capace di rispettare e interpretare il territorio di origine. L'attore principale di "Donna Gloria" è ovviamente il Prosecco, la bollicina più amata dagli italiani e, ormai da anni, lanciata alla conquista dei più importanti palcoscenici internazionali.

La chiave del suo successo parte dal meraviglioso scenario in cui crescono le sue viti. Dall'ombra delle Dolomiti al Mare Adriatico, la sua denominazione copre un territorio di grande varietà e ricchezza naturale, dove montagne e colline si fondono con la pianura, prima di tuffarsi nel Golfo di Venezia. Qui nasce il nostro Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., una delicata sinfonia floreale e fruttata, che gioca sui rimandi di mela, pesca, fiori di acacia e miele, incastonati da un tocco agrumato. Al palato, garantisce un'esperienza sensoriale rinfrescante ed equilibrata, in contrasto con la sua lieve dolcezza.

DONNA GLORIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore

EXTRA DRY - DOCG

Da oltre tre secoli, le colline che cingono Valdobbiadene rappresentano la culla di uno dei più apprezzati vini italiani: il Prosecco Superiore. La sua fortunata posizione, abbracciata dal mare e dalle Prealpi, assicura un clima temperato, accarezzato da una costante ventilazione.



AREA DI PRODUZIONE

Area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG esibisce una delicata tonalità giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso offre un concerto di aromi floreali e fruttati che virano su suggestioni di mela, pesca, fiori di acacia e miele, incorniciati da richiami agrumati. Il sorso rinfresca il palato nel segno dell'equilibrio, donando una sensazione fresca e pulita che fa da contraltare alla dolcezza.

ABBINAMENTI

Scelta eccellente per aperitivi delicati, crudités di pesce e pietanze a base di crostacei. Intrigante col sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Valdobbiadene Prosecco Superiore

BRUT - DOCG

Da oltre tre secoli le colline che circondano Valdobbiadene sono la culla di uno dei vini italiani più apprezzati: il Prosecco Superiore. La sua posizione vantaggiosa, incastonata tra il mare e le Prealpi, garantisce un clima mite, dolcemente mitigato dalle costanti brezze

AREA DI PRODUZIONE

Area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG incanta con vivaci aromi di mela verde, pera e scorza di agrumi, intrecciati a delicate note floreali. Al palato, delizia con la sua vibrante acidità, le bollicine fini e la mineralità rinfrescante, culminando in un finale fresco e asciutto. Con la sua struttura elegante e l'equilibrio armonioso.

ABBINAMENTI

Ottima scelta per aperitivi delicati, crudité di pesce e piatti a base di crostacei. Intrigante con sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Prosecco

BRUT - DOC

Il Prosecco è il compagno ideale per ogni occasione, grazie alla sua freschezza, leggerezza e versatilità. Che si tratti di una cena romantica o di una serata spensierata tra amici, si adatta perfettamente. La sua lunga tradizione lo ha reso un simbolo dell'enologia italiana, garantendogli un futuro radioso sui mercati internazionali.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente, offre eleganti note floreali di acacia e glicine, delicate sfumature di mela verde, pera e agrumi. Al palato è fresco e vivace, con un'acidità equilibrata e una sottile mineralità che ne esaltano la struttura setosa, conducendo a un finale pulito e piacevolmente secco.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene ad antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

EDIZIONE PRIMA

Prosecco

EXTRA DRY - DOC

*Donna Gloria presenta il suo Prosecco Edizione Prima, che aggiunge
un tocco di eleganza ed esclusività ad uno
dei vini italiani più amati.*

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

100% Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Brillante color giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet presenta sentori di frutta gialla, dominati dal profumo della mela matura e da un leggero ritorno di pera, sostenuti da aromi floreali di acacia e glicine. Il sorso scorre fresco e vivace, concludendo con una piacevole nota amaricante che definisce un finale lungo e appagante, completato da ricordi di mandorle e frutta secca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo. Ottima scelta per crostacei, antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Prosecco

EXTRA DRY - DOC

Freschezza, leggerezza e versatilità rendono il Prosecco un compagno ideale per ogni occasione, dalla cena romantica, alle spensierate serate tra amici. La sua ricca storia lo ha eletto a simbolo dell'arte enologica italiana, assicurandogli un brillante futuro sui mercati internazionali.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Brillante color giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet si apre su reminiscenze floreali e fruttate, su cui spiccano il tocco della mela matura e un leggero sentore di pera. Il sorso scorre fresco e vivace, concludendo con una piacevole nota amarognola. Il finale lungo e appagante si completa su ricordi di mandorle e frutta secca.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene con antipasti a base di pesce e verdure, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



DONNA GLORIA

Prosecco Rosé

EXTRA DRY - DOC

Grazia e vivacità sono le parole d'ordine del nostro Prosecco Rosé. La sua trama sinuosa, avvolta nello scintillante color rosato, rende questo vino il compagno perfetto per i tuoi aperitivi. Un trionfo di freschezza ed esuberanza.



AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera, Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice esibisce un tenue color rosa. Il bouquet sprigiona fragranze di frutta rossa matura e fiori bianchi, impreziosite dalla vivace nota agrumata di pompelmo. Fresco e brillante, il sorso richiama al palato sapori di frutta a polpa bianca, in perfetto equilibrio tra freschezza ed eleganza.

ABBINAMENTI

Ideale da gustare da solo, o in accompagnamento ad aperitivi e piatti a base di pesce, come una delicata tartare di ricciola. Scelta azzeccata anche per dessert e con la cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Gran Cuvée

EXTRA DRY

Le uve Glera, vinificate con un approccio contemporaneo, costituiscono la spina dorsale di uno Spumante che si lascia apprezzare per la sua eleganza e per il suo brio, tratteggiato dalle immancabili bollicine.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

40% Glera, 40% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Soavi accenni di glicine, pera e mela verde si intrecciano al tocco dei fiori di acacia. Il palato fresco e limpido esibisce un'intensa morbidezza, vivacizzata dal brillante perlage. In bocca, note di pera e tocchi amarognoli conducono verso un finale intrigante.

ABBINAMENTI

Si sposa perfettamente con antipasti, formaggi stagionati, verdure grigliate e, in generale, con tutti i piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L





DONNA GLORIA

Prosecco Doc

FRIZZANTE - EXTRA DRY

Il Prosecco Frizzante DOC è un'eccellente interpretazione dello stile classico e rinfrescante di una delle bollicine più amate d'Italia. Questa composizione, ottenuta principalmente dalla varietà autoctona Glera, con l'aggiunta sapiente di Chardonnay, offre una delicata effervescenza e un bouquet fragrante, rendendolo una scelta perfetta per celebrare i momenti di gioia e convivialità.

AREA DI PRODUZIONE

Area Prosecco DOC

UVAGGIO

85% Glera, 15% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso esibisce invitanti toni fruttati, subito completati da una golosa nota di fiori di acacia, pesca bianca e scorza d'arancio. Il brioso perlage solletica il palato, accompagnando il sorso con piacevolezza e facilità di beva.

ABBINAMENTI

Ottimo abbinamenti per piatti a base di pesce, primi delicati, verdure miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L

DONNA GLORIA

Bianco

FRIZZANTE



Grazie al suo clima favorevole e una vasta complessità di terreni, il Veneto offre un ambiente ideale per la coltivazione di diverse varietà di uve. Il nostro Vino Bianco Frizzante si presenta, infatti, come un delicato mosaico dei molti vitigni coltivati nella regione, esprimendo nel calice l'eredità vinicola di questa terra.

AREA DI PRODUZIONE

Veneto

UVAGGIO

30% Glera, 40% Trebbiano, 20% Verduzzo, 20% Garganega

GRADAZIONE ALCOLICA

10,5% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet floreale in cui spiccano fragranti note di fiori bianchi, mela verde e pera. In bocca, si presenta morbido e rinfrescante, animato da una lieve acidità. Dolcezza e immediatezza lo rendono un vino perfetto per ogni occasione.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per piatti leggeri, aperitivi, frutti di mare, insalate fresche e formaggi delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L



GLORIA DON



DONNA GLORIA

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Extra Dry





P O R T A R O S S A



BAROLO
Riserva
DOCG



BAROLO
DOCG



BARBERA D'ASTI
DOCG



BARBARESCO
DOCG



LANGHE NEBBIOLO
DOC

D O N N A G L O R I A



PROSECCO
Extra Dry
DOC



PROSECCO ROSÉ
Extra Dry
DOC



PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
EXTRA DRY DOCG



PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
BRUT DOCG



POGGIO ROVETO **POGGIO ROVETO**
Bolgheri
DOC Vermentino
Toscana
IGT



PROSECCO
Valdobbiadene
Superiore
EXTRA DRY DOCG

EDIZIONE PRIMA
Prosecco
Extra Dry
DOC

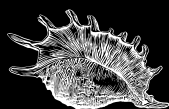
GRAN CUVÉE
Extra Dry

PROSECCO
Extra Dry
Frizzante
DOC

BIANCO
Frizzante



Porta Rossa



POGGIO ROVETO



DONNA GLORIA