

PORTA REALE

POLLENTIA NEL SIGILLO. LANGHE NEL CUORE.





Nel cuore del Piemonte del vino, tra le colline delle Langhe, nasce **Porta Reale**. Un progetto che prende vita a Pollenzo, luogo dove la storia romana di **Pollentia** incontra una cultura del vino che attraversa i secoli. Qui nasce una collezione di **cinque vini** pensati per un'unica missione: portare l'eleganza delle Langhe nel calice.

UN'IDEA DI VINO

Porta Reale nasce da un principio semplice: il grande vino deve essere anche grande piacere.

Equilibrio.
Precisione.
Bevibilità.

Vini puliti, riconoscibili, armonici, pensati per emozionare senza mai eccedere. La freschezza guida il sorso. I tannini accompagnano con eleganza. Il legno sostiene senza dominare. Il risultato è un vino che invita naturalmente al prossimo calice.



LA TORRE Sull'etichetta compare una torre stilizzata, ispirata alla Torre di Pollenzo. Un simbolo di protezione, radici e continuità. I colori cambiano per raccontare le diverse anime dei vini, ma il segno resta lo stesso: una porta aperta tra tradizione e presente. Una firma elegante che rende PORTA REALE immediatamente riconoscibile.



POLLENZO

Pollenzo non è solo un luogo. È un simbolo. Antica Pollentia romana, crocevia di culture e commercio, oggi rappresenta uno dei centri più iconici della cultura gastronomica italiana. Qui il vino è memoria, paesaggio e identità. Tra queste colline nasce l'idea di Porta Reale: un vino che custodisce l'origine ma parla il linguaggio contemporaneo del gusto.

IL VINO DELLA CONDIVISIONE

Aperitivo | Cucina piemontese | Piatti contemporanei

Porta Reale nasce per la tavola e per il servizio al calice.
Un vino che accompagna i momenti migliori e li valorizza.

5 VINI. 5 PERSONALITÀ. UN UNICO TERRITORIO.



Il Conte
Langhe DOC Dolcetto
Frutto vibrante,
equilibrio naturale.
Il rosso della convivialità.



Gran Duca
Piemonte DOC Barbera
Energia, struttura,
profondità succosa.



Sovrano
Langhe DOC Nebbiolo
Eleganza, trama tannica e un
finale che resta nella memoria.



Dama Bianca
Langhe DOC Arneis
Freschezza luminosa,
mineralità elegante.
L'inizio perfetto.



Nobil Donna
Langhe DOC Favorita
Avvolgente, gastronomica, raffinata.



Il Conte

LANGHE D.O.C.G. DOLCETTO

Il Conte è l'espressione autentica e raffinata del Dolcetto delle Langhe, un vino che unisce immediatezza e profondità in un equilibrio naturale. Si presenta con uno stile schietto ma mai banale, capace di raccontare il territorio con eleganza e sincerità.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% DOLCETTO



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX,
BREVE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA



AROMA

CILIEGIA, MORA,
MANDORLA, VIOLA



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRUTTATO, MORBIDO,
LEGGERMENTE MANDORLATO



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



COLORE

ROSSO RUBINO INTENSO
CON RIFLESSI VIOLACEI



TEMP. DI SERVIZIO

16-18°C



Gran Duca

PIEMONTE D.O.C. BARBERA

Vino rosso che esprime l'autenticità della Barbera piemontese, caratterizzato da vivace freschezza e piacevole struttura. Al naso emergono intensi profumi di frutti rossi maturi, con note di ciliegia e prugna, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato è equilibrato, con buona acidità, tannini morbidi e un finale persistente e armonico.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNI

100% BARBERA



AFFINAMENTO

20 MESI
IN TONNEAUX E BARRIQUE



AROMA

FRUTTI ROSSI,
CILIEGIA, PRUGNA



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRUTTATO, EQUILIBRATO



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6/12 BOTTIGLIE



COLORE

ROSSO RUBINO



TEMP. DI SERVIZIO

16-18°C



Sovrano

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Sovrano è un Nebbiolo che interpreta con carattere e finezza l'anima delle Langhe. Lontano dall'idea di vino giovane e immediato, si distingue per la sua profondità e per una personalità riflessiva, capace di evolversi nel calice con grazia.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% NEBBIOLO



AFFINAMENTO

17 MESI
IN TONNEAUX



AROMA

ROSA, CILIEGIA,
LAMPONE, SPEZIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

ELEGANTE, TANNICO, EQUILIBRATO



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6/12 BOTTIGLIE



COLORE

ROSSO RUBINO
CON RIFLESSI GRANATI



TEMP. DI SERVIZIO

16-18 °C



Dama Bianca

LANGHE D.O.C. ARNEIS

Dama Bianca è un bianco elegante e raffinato che esprime tutta la finezza dell'Arneis delle Langhe. Un vino che gioca sull'equilibrio tra freschezza e morbidezza, con uno stile sobrio ma ricco di sfumature.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO



VITIGNO

100% ARNEIS



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX SUI LIEVITI



AROMA

PERA, PESCA BIANCA,
FIORI DI CAMPO, MANDORLA



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, INIZIO SETTEMBRE



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRESCO, SAPIDO, ELEGANTE



TIPO DI SUOLO

SABBIOSO-CALCAREO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO



TEMP. DI SERVIZIO

8-10°C



Nobil Donna

LANGHE D.O.C. FAVORITA

Nobil Donna è un bianco che esprime grazia e struttura, incarnando un'eleganza sottile ma decisa. La Favorita si rivela qui in una veste più complessa, capace di unire freschezza e morbidezza in un equilibrio armonico.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO



VITIGNI

100% FAVORITA (VERMENTINO)



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX SUI LIEVITI



AROMA

FIORI BIANCHI, MELA,
PERA, AGRUMI



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRESCO, EQUILIBRATO, SAPIDO



TIPO DI SUOLO

CALCAREO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO INTENSO



TEMP. DI SERVIZIO

10-12°C



PORTA REALE Frazione Naviente, 1 bis
12060 Farigliano (CN) / Piemonte / Italy

sales@fia.wine / www.fia.wine
T+390173 76584/M+39 334 8518609