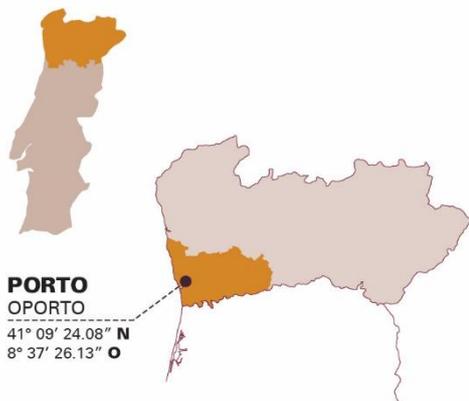


Niepoort

PORTO COLHEITA 2008

PORTO/PORTOGALLO



Impresa familiare indipendente dal 1842. La missione di **Niepoort** è mantenere il suo posizionamento come **produttore di nicchia**, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto **Niepoort** sulla via della **biodinamica**, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.



TIPOLOGIA

Porto



ZONA PRODUTTIVA

Douro – Tipo di terreno Scisto



VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre. Età dei vigneti: più di 60 anni



VINIFICAZIONE

Le uve vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno



INVECCHIAMENTO

Per almeno una decade in barili specifici da 550lt per un periodo minimo di 7 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



COLORE

Rosso mattone con sfumature aranciate



PROFUMO

Al naso è leggermente affumicato, con sottili sentori di frutta secca



SAPORE

Al palato è rinfrescante, con buona acidità e note di albicocca fresche e frutta candita, che si legano in un finale lungo e morbido



ABBINAMENTI

Con frutta secca, crostata di mandorle o dessert a base di uova, caffè o vaniglia. In alternativa, servire freddo come aperitivo