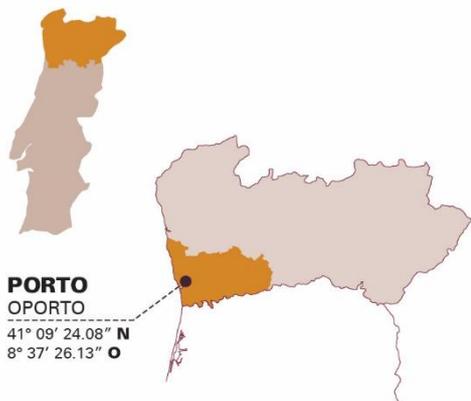


# Niepoort

## PORTO TAWNY 20 ANNI

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



### VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre



### VINIFICAZIONE

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



### INVECCHIAMENTO

Per almeno 20 anni in piccole e vecchie botti di rovere



### GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



### COLORE

Rosso mattone con sfumature arancioni



### PROFUMO

Al naso intensi aromi di frutta, in particolare albicocche secche



### SAPORE

Al palato rivela gli stesse sentori percepiti con l'olfatto. Sul finale si riesce a percepire la nocciola



### ABBINAMENTI

Eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo