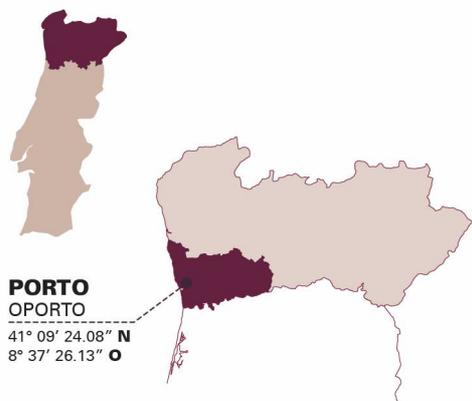


# Niepoort

## BIOMA TINTO OPORTO / 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.



ANNO DI FONDAZIONE  
1842



ESTENSIONE TERRITORIO  
90 Ha



ENOLOGO  
LUIS PEDRO  
CANDIDO DA  
SILVA  
SERGIO SILVA



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
2,500,000



VITIGNI  
DOURO (QUINTA DE NAPOLES) –  
DÃO (QUINTA DA LOMBA) – BAIRRADA  
(QUINTA DE BAIXO)



**TIPOLOGIA**  
Vino rosso



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Regione del Douro.



**VITIGNO**  
Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Touriga Nacional.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo scistoso



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Royat.



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
25 anni



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 12 mesi in botte.



**ABBINAMENTI**  
Cucina tradizionale, tra cui maiale e fagioli, lampreda, capretto arrosto al forno e rojões in stile Minho (maiale fritto e cotenne di maiale). Proposte vegetariane: piatti di lenticchie o barbabietole.

