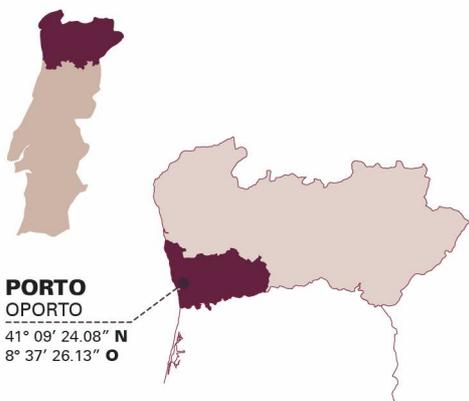


Niepoort

DÓCIL LOUREIRO

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 PEDO
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 bianco



ZONA DI PRODUZIONE
Regione Vinhos Verdes.



VITIGNO
Loureiro.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo granitico.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
Più di 25 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 5 mesi in botti di acciaio inox.



PROFUMO
Il vino offre note floreali e agrumate, con un'impressione complessiva di eleganza e leggerezza.



SAPORE
Al palato è fresco e aromatico con un grande equilibrio di sapori e un finale lungo e minerale.



ABBINAMENTI
Piatti con Crostacei. Proposte vegetariane: insalate; cucina asiatica.

