



PORTO LBV 2017

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 utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti del Cima Corgo, zona localizzata sopra il fiume Corgo nella regione del Douro. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vasche dette "lagares" con successiva maturazione del Porto in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia. In Niepoort la tradizione è quella di imbottigliare l'LBV quattro anni dopo il raccolto, per poter conservare il carattere fresco e fruttato, tipico di questo vino



INVECCHIAMENTO

Minimo 4-6 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

19,5% Alc. /Vol.



COLORE

Rubino intenso



PROFUMO

Intenso aroma di cioccolato fondente con note di frutti di bosco e spezie.



SAPORE

In bocca è fresco e seducente, con buona consistenza e corpo. Finale caldo e speziato.



ABBINAMENTI

Perfetto con dolci in cui predomina il cioccolato, soprattutto fondente. Si accompagna bene anche a formaggi come Cheddar e Brie. Ideale con carne rossa (filetto al pepe) e selvaggina