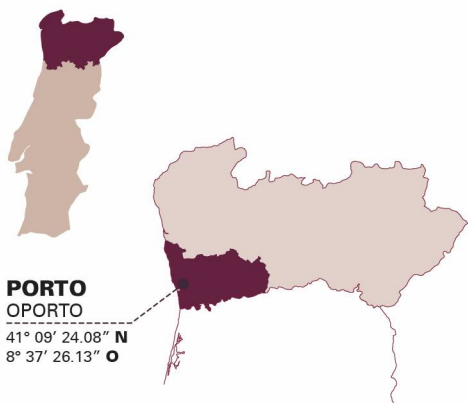


# Niepoort

## REDOMA BRANCO

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 del Douro.



**VITIGNO**  
Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto e altri.



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo scistoso.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Guyot and Royat.



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
65-85 anni



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione in botti di rovere francese. Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese.



**PROFUMO**  
Un bouquet delicato rivela note floreali ed agrumate, frutta, aromi speziati oltre a sentori di nocciola che conferiscono al vino ulteriore complessità e carattere.



**SAPORE**  
Al palato offre una buona acidità e una struttura leggera, che termina con un finale asciutto e speziato. Questo è un vino con incredibile equilibrio e grande potenziale di invecchiamento.



**ABBINAMENTI**  
Ostriche, pesce al forno, pollame e altre carni bianche. Opzioni vegetariane: piatti a base di ortaggi a radice (rape, patate dolci, barbabietole), insalata Caesar, formaggio.

