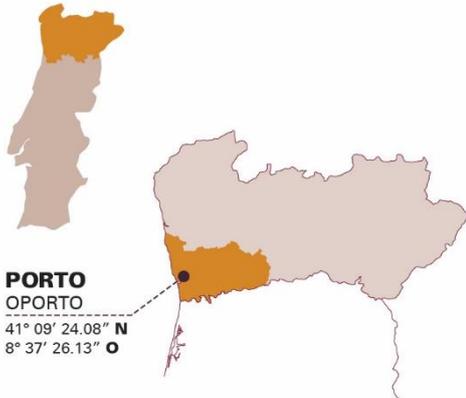


Niepoort

PORTO COLHEITA WHITE 2012

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 – Tipo di terreno Scisto



VITIGNI

Códega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri. Età dei vigneti: più di 60 anni



VINIFICAZIONE

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



INVECCHIAMENTO

Per almeno una decade in barili specifici da 550lt per un periodo minimo di 7 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



COLORE

Oro



PROFUMO

Al naso emergono aromi complessi di nocciola, albicocca, agrumi, miele e spezie.



SAPORE

Al palato è molto delicato e ben strutturato. L'acidità tipica dei Porti bianchi di Niepoort bilancia la dolcezza del vino e conduce ad un finale lungo ed espressivo.



ABBINAMENTI

Con frutta secca o dessert. In alternativa, servire fresco come aperitivo.