

Niepoort

PORTO COLHEITA WHITE 2012

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Porto

Zona produttiva Douro

Vitigni C6dega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri. Et6 dei vigneti: pi6 di 60 anni

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

Invecchiamento In barili specifici da 550lt per un periodo minimo di 7 anni

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro.

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

Sapore Al palato 6 molto delicato e ben strutturato. L'acidit6 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.



OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI
AUTOCTONI

