

Niepoort

PORTO WHITE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Porto

Zona produttiva Douro

Vitigni Malvasia fina, Viosinho, Gouveio

Vinificazione Dopo una lunga macerazione delle uve, il mosto viene lasciato fermentare per poi essere fortificato con il Brandy.

Invecchiamento Per almeno 3 anni in piccole botti di rovere.

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante con riflessi ambrati.

Profumo Al naso è caratterizzato da freschi aromi balsamici e da delicate sfumature fruttate.

Sapore Dimostra di avere una superba struttura al palato, è giustamente dolce e perfettamente equilibrato.

Abbinamenti Se si vuole un tocco di signorilità, è il vino ideale per accompagnare eleganti aperitivi. Da sorseggiare insieme a tramezzini vari d'entrata e finger food.



OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842



ANNO DI FONDAZIONE | 1842



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI ROVERE



MATERIA PRIMA | VITIGNI
AUTOCTONI

