

Niepoort

COCHE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 600 e i 750 metri s.l.m. Vigne di più di 80 anni.

Vitigno Rabigato, Códega do Larinho, Arinto, altri

Composizione del suolo Scisto micaceo.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere francese.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con riflessi dorati.

Profumo Al naso è stratificato, con aromi di pesca matura, albicocca e delicato caprifoglio. Il legno è splendidamente integrato, apportando sentori di bacca di vaniglia e spezia delicata senza dominare il frutto.

Sapore Il palato è strutturato ma rotondo, con profondità e tessitura impressionanti. La ricchezza di frutto a nocciolo è bilanciata da una bella acidità vibrante, che conferisce al vino precisione ed energia. Il finale è lungo e persistente, combinando tensione minerale con morbide note floreali e cremose.


Abbinamenti Ottimo con pesce alla griglia o carni bianche, piatti a base di panna, preparazioni gratinate con formaggio, risotto. Si sposa bene anche con piatti vegetariani come lasagne di verdure o funghi Portobello ripieni.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

 ENOLOGO | LOUIS PEDO CÂNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BARRADA)

 VITIGNI | TINTA AMARELA, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, LOUREIRO, RABIGATO, CÓDEGA, VIOSINHO, DONZELINHO, DORINTO, BICAL MARIA GOMES

