MEREGALLI Wines

NIEPOORT

Schede tecniche

Niepoort
SINCE 1842

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by
GRUPPO MEREGALLI

Niepoort

DOCIL LOUREIRO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Vinho Verde

Zona produttiva Regione Vinhos Verdes.

Vitigno 100% Loureiro

Composizione del suolo Suolo granitico.

Vinificazione Fermentazione in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 5 mesi in botti di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo verdolino.

Profumo Il vino offre note floreali e agrumate, con un'impressione complessiva di eleganza e leggerezza.

Sapore Al palato è fresco e aromatico con un grande equilibrio di sapori e un finale lungo e minerale.

Abbinamenti Piatti con Crostacei. Proposte vegetariane: insalate; cucina asiatica.

OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort SINCE 1842

ANNO DI FONDAZIONE | **1842**

ENOLOGO | **LOUIS PEDO CÃNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BAIRRADA)**

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

Niepoort

REDOMA BRANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro.

Vitigno Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto, altri vitigni

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Vinificazione Fermentazione in botti di rovere francese.

Invecchiamento Affinamento di 8 mesi in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi oro.

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.

OPORTO / PORTOGALLO

ANNO DI FONDAZIONE | **1842**

ENOLOGO | **LOUIS PEDO CÃNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BAIRRADA)**

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

Niepoort

VV VINHAS VELHAS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Bairrada

Zona produttiva Regione di Bairrada.

Vitigno Bical, Maria Gomes

Composizione del suolo Suolo calcareo-argilloso.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox per 4/5 settimane completata in fuder da 1000 L, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento di 20 mesi in fuder.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Brillante con sfumature limone.

Profumo Un naso discreto rivela aromi di agrumi, albicocche, noci oltre a note floreali e sentori di erbe fresche che conferiscono al vino complessità e raffinatezza.

Sapore Offre una struttura incredibile, eleganza, acidità e un carattere salino che fa subito pensare ai terreni calcarei della Bairrada. Il finale è lungo, persistente con qualche sfumatura speziata finale.

Abbinamenti Piatti a base di pesce e baccalà. Si abbina molto bene a piatti ispirati alla cucina giapponese.

OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort SINCE 1842

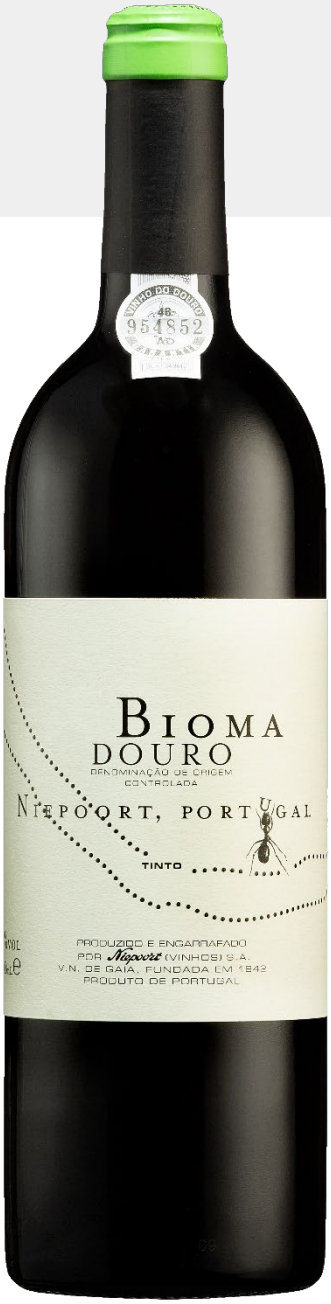
ANNO DI FONDAZIONE | **1842**

ENOLOGO | **LOUIS PEDO CÃNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BAIRRADA)**

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

Niepoort

BIOMA TINTO



NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro.

Vitigno Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Touriga Nacional

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Vinificazione Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botte.

NOTE ORGANOLETTICHE

Abbinamenti Cucina tradizionale, tra cui maiale e fagioli, lampreda, capretto arrosto al forno e rojões in stile Minho (maiale fritto e cotenne di maiale). Proposte vegetariane: piatti di lenticchie o barbabietole.

OPORTO / PORTOGALLO

ANNO DI FONDAZIONE | **1842**

ENOLOGO | **LOUIS PEDO CÃNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BAIRRADA)**

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