

Niepoort

PICO BRANCO RESERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Pico

Zona produttiva Azzorre, Isola di Pico, vigne circondate da muri in pietra che si affacciano sull'Oceano Atlantico, a 40 metri s.l.m.

Vitigno 100% Arinto dos Açores

Composizione del suolo Vulcanico

Sistema di allevamento Sistema tradizionale delle Azzorre.

Vinificazione Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione dopo 12 ore di sedimentazione, nei recipienti di fermentazione: 60% in vasche verticali di acciaio inox, 20% in vasche orizzontali e 20% in botti da 500L di rovere francese. Fermentazione spontanea con controllo della temperatura.

Invecchiamento Affinamento di 9 mesi in acciaio.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino tenue e luminoso.

Profumo Al naso è fresco e teso. Emergono agrumi come lime e pompelmo, pesca bianca, e note iodate e saline, con cenni floreali ed erbe.

Sapore Sorso vibrante e minerale, dominato da acidità viva, ritorni agrumati e frutto a polpa bianca, con chiusura lunga e sapida.


Abbinamenti Perfetto con pesce alla griglia, risotto ai frutti di mare e carni bianche.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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

