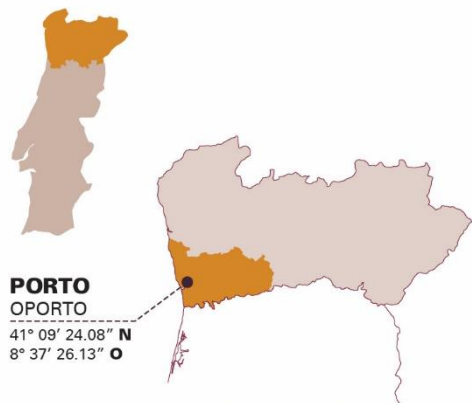


Niepoort

PORTO WHITE

PORTO/PORTOGALLO



Impresa familiare indipendente dal 1842. La missione di **Niepoort** è mantenere il suo posizionamento come **produttore di nicchia**, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto **Niepoort** sulla via della **biodinamica**, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.



TIPOLOGIA

Porto bianco



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.



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