

Niepoort

PORTO LBV 2019

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



ZONA PRODUTTIVA

Douro



VITIGNI

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre



VINIFICAZIONE

Le uve utilizzate per produrre il Porto LBV provengono dai vigneti Pisca, Vale do Pinhão e Ferrão. Le uve vengono pigiate nelle tradizionali vasche dette "lagares" con successiva maturazione del Porto in grandi e vecchi tini di quercia nelle cantine in Vila Nova de Gaia. In Niepoort la tradizione è quella di imbottigliare l'LBV quattro anni dopo il raccolto, per poter conservare il carattere fresco e fruttato, tipico di questo vino



INVECCHIAMENTO

Da 4 a 6 anni



GRADAZIONE ALCOLICA

19,5% Alc. /Vol.



COLORE

Rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Al naso gli aromi di cioccolato fondente si completano con note di frutti selvatici, fichi freschi, violetta e spezie.



SAPORE

Al palato è strutturato e solido, con una bella acidità. Inizia dolce e finisce quasi secco, lungo, fresco e speziato.



ABBINAMENTI

È il compagno perfetto per i dolci al cioccolato, soprattutto se fondente. Si abbinerà magnificamente anche con formaggio Cheddar, Gouda e Brie, nonché piatti di carne rossa, selvaggina, agnello, vitello o bistecca al pepe.