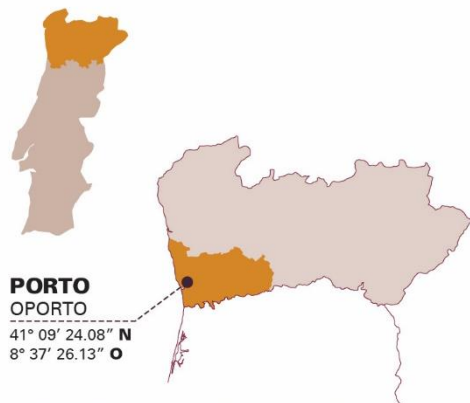


Niepoort

PORTO WHITE COLHEITA 1968

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

Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio e altri.



VINIFICAZIONE

Il Porto White Colheita 1968 è prodotto solo con uve provenienti da una singola annata, pigiate con i piedi nella tradizionali vasche chiamate Lagares.



INVECCHIAMENTO

54 anni nelle tradizionali Pipe (550-600 litri). Imbottigliato a ottobre 2022



GRADAZIONE ALCOLICA

20,5% Alc. /Vol.



COLORE

Il colore è un ricco giallo dorato.



PROFUMO

La complessità del naso è incredibile: si avvertono prima note di frutta secca come l'albicocca, seguite da nocciole e mandorle tostate, sfumature di scorza d'arancia e, infine, sentori di spezie.



SAPORE

Eleganza e finezza definiscono il palato. Ha la caratteristica acidità di un Porto Colheita bianco, con una dolcezza perfettamente bilanciata. Finisce con una nota speziata e una persistenza gustativa apparentemente infinita.