



NIEPOORT

Schede tecniche

Niepoort
SINCE 1842

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 CÂNDIDO DA SILVA (DOURO) E SERGIO SILVA (DAO E BARRADA)

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



Niepoort

REDOMA BRANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro.

Vitigno Rabigato, Códega de Larinhi, Viosinho, Donzelinho, Arinto, altri vitigni

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione 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

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



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 CÂNDIDO 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

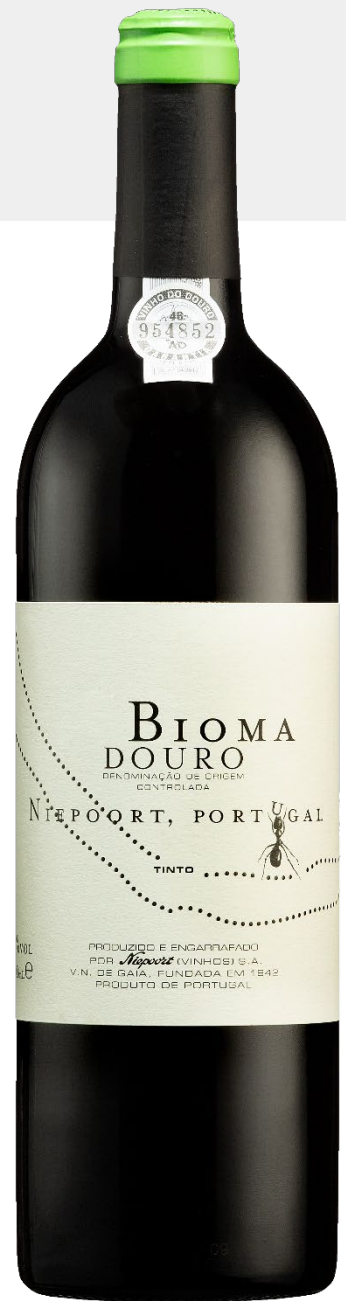
Composizione del suolo Suolo scistoso.

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

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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



Niepoort

CHARME

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 300 e i 350 metri s.l.m.

Vitigno Touriga Franca, Tinta Roriz, altri

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot doppio e Royat.

Vinificazione Fermentazione in lagares di granito e barrique, malolattica in barrique.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi in barrique.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso si apre con aromi di ciliegia, rabarbaro e sottili note floreali, uniti a sentori di erbe fresche e da una lieve freschezza mentolata.

Sapore Il palato è setoso e rotondo, mostrando una finezza impressionante piuttosto che potenza, con frutto rosso brillante che scivola sul centro bocca. Una bella acidità vibrante apporta precisione ed energia, esaltando l'eleganza e la lunghezza del vino. Il finale è raffinato e persistente, con note persistenti di ciliegia, erbe e un sussurro di fiori.


Abbinamenti Ottimo con funghi e piatti di selvaggina, come pernice o fagiano.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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



Niepoort

COCHE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 600 e i 750 metri s.l.m. Vigne di più di 80 anni.

Vitigno Rabigato, Códega do Larinho, Arinto, altri

Composizione del suolo Scisto micaceo.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere francese.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo con riflessi dorati.

Profumo Al naso è stratificato, con aromi di pesca matura, albicocca e delicato caprifoglio. Il legno è splendidamente integrato, apportando sentori di bacca di vaniglia e spezia delicata senza dominare il frutto.

Sapore Il palato è strutturato ma rotondo, con profondità e tessitura impressionanti. La ricchezza di frutto a nocciolo è bilanciata da una bella acidità vibrante, che conferisce al vino precisione ed energia. Il finale è lungo e persistente, combinando tensione minerale con morbide note floreali e cremose.


Abbinamenti Ottimo con pesce alla griglia o carni bianche, piatti a base di panna, preparazioni gratinate con formaggio, risotto. Si sposa bene anche con piatti vegetariani come lasagne di verdure o funghi Portobello ripieni.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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



Niepoort

VERTENTE

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, A 250 metri s.l.m. Vigne tra i 50 e gli 80 anni.

Vitigno Tinta Roriz, Touriga Franca, altri

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot e Royat

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio e malolattica in barrique.

Invecchiamento Affinamento di 22 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso, precisione e complessità: rabarbaro, frutto rosso fresco, grafite e un leggero accenno di viola.

Sapore Al palato, tessitura fine e levigata, equilibrio saldo, tensione controllata, spezia sottile e un'acidità naturale che si estende fino a un finale lungo, fresco e persistente.


Abbinamenti Ottimo con Carni bianche (tacchino, pollo), piatti alla griglia. Pesce grasso (salmone, branzino). Opzioni vegetariane: pasta e quiche.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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



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



Niepoort

FANTASI TINTO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 100 e i 150 metri s.l.m.

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

Composizione del suolo Suolo scistoso.

Sistema di allevamento Guyot e Royat.

Vinificazione Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox e malolattica in barrique e serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in barrique e in serbatoi di acciaio inox

NOTE ORGANOLETICHE

Colore Rosso rubino acceso.

Profumo Aromi luminosi ed espressivi di intensi frutti rossi guidano il naso, stratificati con delicate note floreali.

Sapore Il palato è rotondo e levigato, e mostra purezza di frutto e una trama morbida e armoniosa. Sottili cenni di grafite aggiungono definizione e finezza.


Abbinamenti Perfetto con carni bianche, pasta e piatti vegetariani.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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



Niepoort

FANTASI BRANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Douro

Zona produttiva Regione del Douro, tra i 350 e i 500 metri s.l.m.

Vitigno Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical, altri

Composizione del suolo Scisto micaceo.

Sistema di allevamento Guyot e Royat.

Vinificazione Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox.

Invecchiamento Affinamento di 6 in serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino carico.

Profumo Al naso si apre con aromi contenuti di agrumi freschi e note verdi erbacee, conferendo al vino un carattere focalizzato e sottile.

Sapore Al palato è preciso e vibrante, guidato da una piacevole acidità che apporta freschezza e definizione al frutto agrumato e alle delicate sfumature erbacee. La struttura è snella ed energica, con un finale secco, netto e rinfrescante, con una componente sapida


Abbinamenti Perfetto con pesce alla griglia o al forno, così come con carni bianche.




OPORTO / PORTOGALLO

Niepoort
SINCE 1842

 ANNO DI FONDAZIONE | 1842

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

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

