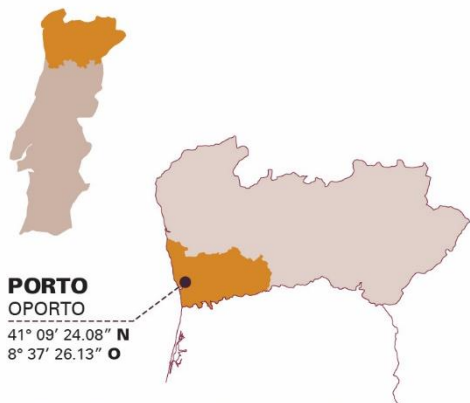


Niepoort

PORTO TAWNY 20 ANNI

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 vengono calpestate e i succhi posti in grandi tini di legno



INVECCHIAMENTO

Per almeno 20 anni in piccole e vecchie botti di rovere



GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



COLORE

Rosso mattone con sfumature arancioni



PROFUMO

Al naso intensi aromi di frutta, in particolare albicocche secche



SAPORE

Al palato rivela gli stesse sentori percepiti con l'olfatto. Sul finale si riesce a percepire la nocciola



ABBINAMENTI

Eccezionale con la frutta secca, frutta disidratata, dolci con base pan di spagna, torte con frutta secca, caffè e vaniglia. Se fresco può essere utilizzato come aperitivo