



Porto Dry White

CHF 10.90 | 10 cl = CHF 2.91

Porto bianco: un'alternativa interessante. Le uve per questo Porto bianco secco dallo stile insolito affrontano una lunga macerazione sulle bucce e con le vinacce. La miscela finale racchiude diversi vini invecchiati che vengono conservati in piccole botti di rovere antiche nelle cantine di Vila Nova de Gaia per almeno tre anni e mezzo prima dell'imbottigliamento. Il Niepoort Dry White è ottimo servito freddo per l'aperitivo o come long drink insieme ad acqua tonica, fette o scorze di limone e cubetti di ghiaccio.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Niepoort Vinhos |
| Categoria | Vino Porto |
| Paese | Portogallo |
| Regione | Porto |
| Dimensioni della bottiglia | 38 cl |
| Gradazione alcolica | 19.5000 % |
| Invecchiamento | 15 anni |
| Vitigni | Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, Diverse autochthone Rebsorten |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 567170 |
| Adatto a | Aperitivi |



Vinificazione

La fermentazione si protrae quasi fino alla secchezza, prima dell'aggiunta di brandy. Il vino matura in piccole botti di rovere (barrique) nelle cantine di Vila Nova de Gaia per almeno tre anni e mezzo prima di essere imbottigliato.

Terroir

Pavimenti in ardesia

Storia

Il porto bianco di Niepoort è prodotto con varietà di uve bianche (Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio). Le uve vengono lasciate a lungo in ammasso e di tanto in tanto vengono pressate delicatamente con i piedi secondo i metodi tradizionali.

