Niepoort Colheita White Port 1968

CHF 475.00 | 10 cl = CHF 63.33

La complessità dei sapori è quasi incredibile: inizialmente note di frutta secca come albicocche, mango e ananas, oltre a nocciole e mandorle tostate, seguite da sfumature di scorza d'arancia e spezie; al palato il vino è molto fine ed elegante. Ci aspettavamo un po' della dolcezza di un vino bianco di Porto, ma l'abbiamo trovata così ben integrata che non si nota nemmeno. L'acidità, caratteristica di una Colheita bianca, è meravigliosamente bilanciata con la dolcezza. L'invecchiamento in botti di legno e il brandy ben integrato sottolineano l'elegante struttura. Il finale è caratterizzato da una forte speziatura, un po' di caffè, caramello e un retrogusto infinito.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino Porto
Paese	Portogallo
Regione	Porto
Annata	1968
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	20.5 %
Invecchiamento	fino a 2068
Vitigni	Códega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autochthone Rebsorten, Gouveio
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	567161
Adatto a	Formaggi, Dessert, Formaggi stagionati
Valutazioni	Robert Parker 97/100

Vinificazione

Le Colheitas sono vini di Porto provenienti da un'unica vendemmia che vengono fatti maturare in botti di legno per almeno sette anni prima di essere imbottigliati. Questo 1968, invece, ha riposato per quasi 55 anni nelle fresche cantine di Niepoort a Vila Nova de Gaia, dove ha potuto maturare alla perfezione.

Terroir

Schieferböden