



Porto Dry White

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	75 cl
Gradazione alcolica	19.5 %
Invecchiamento	15 anni
Vitigni	Côdega, Rabigato, Viosinho , Arinto, diverse autocthone Rebsorten
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	567160
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.

