



Charme Tinto 2023 (Subskription)

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Con il suo rosso rubino brillante e radioso, questo vino affascinante rivela un profilo aromatico sobrio con note di selvaggina e ciliegie. Anche al palato mantiene il suo carattere contenuto e un po' rustico con una struttura che brilla comunque di una magnifica armonia. Grazie all'invecchiamento in barrique usate, il frutto è molto elegante e in perfetto equilibrio con le note del legno. I tannini sono vellutati, il finale è lungo e fresco: tutto questo fa sperare in un buon sviluppo in bottiglia.

Produttore Niepoort Vinhos
Categoria Sottoscrizioni
Paese Portogallo
Regione Douro
Classificazione DOC
Annata 2023

bottiglia

Temperatura di 15° - 18°

degustazione

Dimensioni della

Invecchiamento fino a 2031

Vitigni Tinta Roriz, Touriga Franca

Contiene solfiti

75 cl

Informazioni sulle

allergie

Numero articolo 349963

Adatto a Selvaggina, Funghi

Vinificazione

Le uve intere vengono pigiate delicatamente con i piedi in lagares di granito. L'elemento più importante in questo metodo di vinificazione è la durata della macerazione prima dell'inizio della fermentazione alcolica, durante la quale l'estrazione è molto breve ma intensa. La fermentazione dello Charme inizia nelle lagares e viene completato in barrique. Il vino viene poi affinato per 15 mesi in queste botti di legno francese.

Storia









Lo Charme è un raro vino del Douro. La sua eleganza e complessità, i suoi tannini morbidi, avvolgenti e maturi esprimono in modo unico le antichissime viti protette di Vale de Mendiz, situata al centro della valle del fiume Pinhão. Dirk Niepoort trova nello Charme la sua migliore interpretazione e la sua dichiarata passione per la regione della Borgogna. Un vino simbolo, unico nel suo genere. Lo Charme è l'unico vino fermo prodotto nella cantina di Vale de Mendiz, nelle storiche «lagares» di granito.

