



## Coche Branco 2022

Al naso, un bouquet complesso in cui la frutta primaria si armonizza perfettamente con le note dell'invecchiamento in botte. Aromi di albicocca, limone e sfumature erbacee si mescolano a miele, brioche, nocciola e frutta secca. Elegante e fresco al palato grazie alla moderata gradazione alcolica. Ancora una volta, però, con un'enorme complessità aromatica e una struttura acida tesa che conferisce al vino molta razza. Il finale è potente e lungo e suggerisce un fantastico potenziale di sviluppo.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Vino bianco
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2047
Vitigni	Rabigato, Códèga, Arinto
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	347262
Adatto a	Funghi, Verdure, Risotto, Formaggi, Pesce



### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e già nel vigneto viene effettuata un'attenta selezione. All'arrivo in cantina, viene effettuata un'ulteriore selezione in modo da portare nella Coche solo le uve migliori. Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene lasciato per 48 ore per ottenere una chiarificazione naturale tramite decantazione. La fermentazione avviene in botti di rovere francese (228 e 550 litri), metà delle quali nuove. Il vino viene affinato in queste botti per 12 mesi. La trasformazione malolattica avviene in una parte del vino.





## Terroir

Le uve provengono da viti che hanno un'età media di oltre 80 anni. Crescono a un'altitudine di 600-750 metri sul livello del mare su terreni caratterizzati da micascisti.

## Storia

Il Coche è considerato il vino bianco più esclusivo di Niepoort, progettato per andare oltre l'espressione della regione e del vigneto. Alla base dell'eccezionale qualità ci sono le vecchie vigne e l'altitudine. La sfida, secondo Niepoort, è trovare l'equilibrio tra acidità e corpo anno dopo anno per creare un vino che sia fresco da un lato, ma che abbia anche un enorme potenziale di conservazione dall'altro.

