



Coche Branco 2023 (Subskription)

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	Sottoscrizioni
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2048
Vitigni	Rabigato, Códèga, Arinto
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	347273
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.

