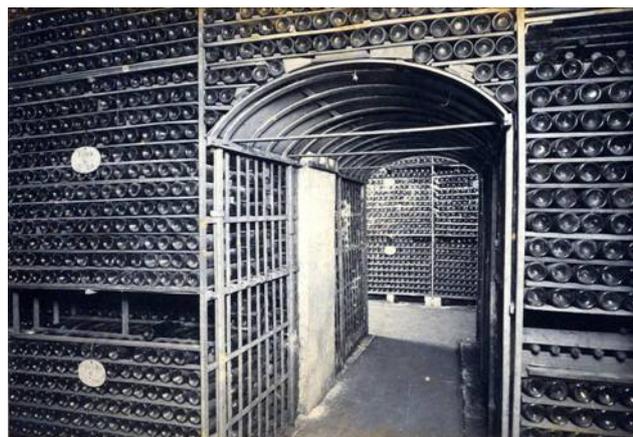


FERREIRA



PORTO

Vintage



Storia del vino: Ferreira Vintage Porto è un vino straordinario, vendemmiato in un'annata eccezionale e unica per le potenzialità di affinamento in vetro. 250 anni di esperienza nella produzione del vino Porto fanno di questo Vintage un regalo della natura. L'azienda Ferreira è tra le più celebrate ed è considerata un'autorità nel settore, dal 1815.

Produzione: Le uve, colte a mano a livello ottimale di maturazione, vengono vinificate nelle due cantine Quinta do Seixo e Quinta da Leda, in linea con la tradizione del Porto. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Questa è stata interrotta con l'aggiunta di alcol al punto ideale per ciascuna tipologia di uva. I vini, naturalmente ricchi e dolci, sono di un colore rosso intenso e hanno un corpo pieno, con grande potenza e grande concentrazione aromatica.

Affinamento: Gli eccezionali vini selezionati per Ferreira Vintage vengono portati alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove vengono conservati in condizioni ideali di temperatura e umidità in botti di rovere da 640 litri. La loro graduale evoluzione è costantemente monitorata da una squadra di enologi che, dopo svariate degustazioni, confermano l'eccellenza dei vini e preparano la miscela finale.

All'occhio – Colore rosso intenso con riflessi purpurei.

Al naso – Aroma molto intenso di frutta a bacca nera matura, mora, cassis e prugna, con accenni di note balsamiche, resina, rosa e cedro. Un bouquet che testimonia l'eccellente maturità di questo vino, donandogli grande complessità.

In bocca – Il vino è potente, con un corpo ben strutturato e un'ottima concentrazione ed equilibrio. I tannini, ottimamente integrati, supportano la grande complessità aromatica e il finale lungo e persistente, di grande eleganza.

Conservazione:

Ferreira Vintage viene conservato in bottiglia nera. Si consiglia di tenere la bottiglia orizzontale, al riparo da fonti di luce e a costante temperatura compresa tra 16°C e 18°C.

Si consiglia di degustare la bottiglia entro 48 ore dall'apertura.

Tipologia di uve: Ferreira Vintage è ricavato da un'attenta selezione delle uve di miglior qualità, fra cui Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca. Tutte le uve vengono da viti di proprietà nell'area di Cima Corgo.

Indicazioni per la degustazione:

Ferreira Vintage è giovane e svilupperà il suo potenziale negli anni a venire (15-20 anni). È ideale da servire solo o accompagnato da frutta secca. Si sposerà magnificamente anche con formaggi ricchi e stagionati. Improntato all'affinamento in vetro nelle decadi a venire, si creeranno naturalmente dei depositi, il che richiederà al vino di essere decantato.

Distribuito da:


Philarmonica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it