

VERMOUTH E VINI | PORTO

## FONSECA PORT LBV 2015

FONSECA | PORTOGALLO

**75 cl / 20°**

**Tipologia:** Porto

**Astuccio:** No



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di Fonseca Late Bottle Vintage 2015 le uve vengono raccolte a mano nei vigneti delle Quintas, lungo le rive del fiume Douro. Per la pressatura si combinano tecniche antiche e moderne, infatti le uve vengono in parte pressate con i piedi, una volta riposte all'interno delle tradizionali lagares in cemento, e in parte in tini di acciaio con presse pneumatiche, che riproducono la pressatura operata da uomini e donne, tipica di fine vendemmia. Le fermentazioni spontanee vengono interrotte grazie all'aggiunta di aguardiente di vino a 77%. Fonseca Late Bottle Vintage è stato invecchiato in grandi tini di legno prima di essere imbottigliato senza alcuna filtrazione.

### COME LO BEVO

Si consiglia la decantazione, ancora meglio lasciando la bottiglia in posizione verticale per un paio di giorni, al fine di condurre la parte di deposito verso il fondo. In genere i LBV sono vini imbottigliati pronti da bere ma si potrà apprezzare il massimo di questo LBV fra 7/8 anni.

