

VERMOUTH E VINI | PORTO

FONSECA 10 Y.O. TAWNY

FONSECA | PORTOGALLO

75 cl / 20°

Tipologia: Porto

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Vinificazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Tawny prende il nome dal colore che il vino assume dopo l'invecchiamento. Al contrario dei Vintage o dei LBV, i Tawny invecchiano in piccole botti di legno da 630 litri. In questi recipienti, il contatto del liquido con il legno è maggiore e, l'interazione con l'esterno anche, infatti dopo poco tempo la parte di colorazione rubino intensa inizia a precipitare dando origine a un leggero principio ossidativo, che donerà al vino dei riflessi ambrati, taupe quindi "tawny". L'invecchiamento dei vini, per 20 anni in media all'interno di botti di rovere, avviene nelle cantine di Vila Nova De Gaia dove le temperature sono più basse rispetto alla valle de Douro e l'umidità è maggiore, microclima ideale per i lunghi invecchiamenti in botte.

COME LO BEVO

Da bere comodamente seduti in poltrona. L'invecchiamento prolungato in botte lo rende facile da conservare anche una volta aperto, permettendo di consumarne poco per volta. Ottimo in miscelazione in cocktail come il Porto Cobbler.

