

VERMOUTH E VINI | PORTO

## FONSECA BIN 27

FONSECA | PORTOGALLO



**75 cl / 20°**

**Tipologia:** Porto

**Materia prima:** Uva e Alcool

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Vinificazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Bin 27 è un Porto Reserve assemblaggio di vini di diverse annate, miscelate fra loro per raggiungere la complessità dei migliori vintage, ma con una maggiore facilità di beva e conservazione. Come per tutti i Porto Fonseca, le uve vengono raccolte a mano e in parte acquistate da una rete di conferitori fidati. Pressatura mista, in parte pneumatica e in parte nelle tradizionali lagares di cemento, dove uomini e donne premono gli acini con i piedi, ammostando l'uva prima della fermentazione spontanea. L'assemblaggio dei vini di riserva di diverse annate avviene in un grande Bin, segue l'imbottigliamento.

### COME LO BEVO

È uno dei porto più emblematici di Fonseca, a tratti opulento, molto fruttato e dal colore profondo, si abbina a tartufi al cioccolato.

### FOCUS

Fonseca Bin 27 nasce negli anni '70 dall'idea di Alistair Robertson, insieme ai suoi agenti londinesi. In Gran Bretagna il pubblico di amanti del porto era molto vasto, fino a quel momento si consumavano in prevalenza porto giovani e facili da bere o vintage molto complessi. I millesimati inoltre avevano e hanno una grande criticità sulla conservazione. Infatti, dopo averli aperti e decantati, vanno consumati entro poche ore. Il loro consumo è da sempre dedicato a momenti speciali o di condivisione. Alistair Robertson voleva un porto con la complessità dei Vintage ma con maggiore flessibilità di beva. Bin 27 infatti è il frutto di un blend di diverse annate. Arrivate a perfetta maturazione, le varie annate vengono miscelate fra loro e imbottigliate.

