

VERMOUTH E VINI | PORTO

FONSECA TERRA PRIMA ORGANIC

FONSECA | PORTOGALLO



75 cl / 20°

Tipologia: Porto

Materia prima: Uva e Alcool

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Vinificazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Terra Prima è prodotto a partire da uve da agricoltura biologica provenienti dalle Quintas do Panascal e Santo Antonio, oltre che da una rete di conferitori che praticano l'agricoltura biologica. Pressatura mista, meccanizzata e con i piedi nelle tradizionali lagares, fortificazione con agiardiente di vino proveniente da uve da agricoltura biologica. Invecchiamento medio di 5/7 anni in grandi botti di legno prima di essere imbottigliato.

COME LO BEVO

Un porto pronto da bere che si potrebbe anche conservare per alcuni anni. Si abbina alla perfezione con desser a base di frutti rossi combinati a cioccolato fondente o biscotti speziati. Sul salato non ci sono limiti, ottimo con salumi di selvaggina o formaggi erborinati di capra

FOCUS

Fonseca Terra Prima è un progetto pionieristico per il mondo del porto. Nel 1992 una parte della Quinta do Panascal ha iniziato il processo di conversione all'agricoltura biologica e oggi la Quinta de Santo Antonio nella valle di Pinão è totalmente certificata BIO. Fonseca ha anche stretto collaborazioni con una serie di conferitori che praticano l'agricoltura biologica ma mancava ancora un tassello importantissimo per arrivare ad un porto totalmente Biologico infatti nel 2002 Fonseca ha trovato un distillatore di Aguardiente di vino proveniente da sole uve certificate Biologiche, quindi anche il processo di fortificazione rientra nella certificazione e Terra Prima si può considerare al 100% un porto Biologico. certificato Socert e Ecocert.

