



## 2016 Batuta

Douro DOC, Niepoort

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	PT
<b>Regione:</b>	Douro
<b>Produttore:</b>	Niepoort
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Rufete, Malvasia
<b>Numero di articolo:</b>	1042216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Batuta**

Douro DOC  
Niepoort

**Origine:** PT

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca,  
Rufete, Malvasia

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 22 Mesi in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:** 12.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.