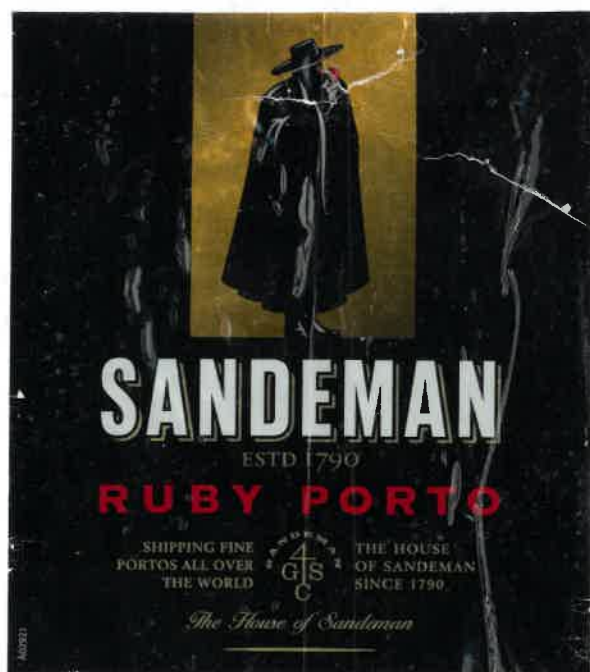


<b>1057</b>	<b>20-ott-17</b>	EVE NTO	51 - cena OTTOBRE		<b>VITIGNI</b>
<b>XX</b>	<b>19,5°</b>	PRO DUTT GIE	<b>SANDEMAN</b>		<b>VARI</b>
<b>€ 7,0</b>	<b>COOP</b>	NO ME	<b>RUBY PORTO</b>		
DOC			TIPO LOGI		<b>VITIGNI</b>
IGT			PORTO		<b>RUBY PORTO</b>
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z	COMMENTO BREVE	<b>AUTOCTONI</b>
<b>3,5</b>	<b>2,5</b>	<b>6,6</b>	Z Z Z	<b>GRANDE RICCHEZZA E COMPLESSITÀ AROMATICA, TIPICAMENTE FRUTTATO COME UN VINO GIOVANE O ADDIRITTURA UN BEAUJOLAIS L'ALCOOL ANCHE DALLA BOCCA TRASPORTA ANCORA I PROFUMI AL NASO</b>	



Fra i vini liquorosi più conosciuti, se non il più famoso in assoluto, il Porto riveste un'importanza eccezionale nel panorama dei vini mondiali. Unico come il territorio dal quale proviene, il vino Porto è contraddistinto da un sapore inconfondibile, ed apprezzabile in svariate tipologie commerciali.

Zona di produzione del Porto: Il "Vinho do Porto" o, semplicemente, Porto, è un vino prodotto nella valle del Douro, attraversata dall'omonimo fiume. Questa spettacolare valle è situata ad est di Porto, città del nord del Portogallo; al mondo, si tratta della terza regione vinicola nella storia ad essere stata oggetto di protezione.

La valle del Douro, infatti, venne riconosciuta come territorio esclusivo di produzione del Porto addirittura nel 1756; più "datate" risultano solo essere le aree di produzione del Chianti in Italia (1716) e del Tokai in Ungheria (1730).

Vitigni utilizzati: Nonostante siano centinaia le diverse varietà di uve utilizzate per la produzione del rosso, solo cinque sono particolarmente diffuse: Tinta Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Francesa e Tinta Roriz (detta anche Tempranillo).

Per il bianco, invece, si utilizzano uve a bacca bianca delle varietà Gouveio, Folgasão, Malvasia Fina, Donzelinho Branco, Esgana-Cão, Viosinho e Rabigato.

Una curiosità: in alcune regioni dell'Inghilterra era diffuso il rituale secondo il quale, a tavola, la bottiglia venisse passata da un commensale all'altro, in senso rigorosamente antiorario e senza mai appoggiare la bottiglia al tavolo!

IL MIGLIOR ARTICOLO CHE HO TROVATO SUI VINI FORTIFICATI è QUESTO SU DIWINETASTE:

<http://www.diwinetaste.com/dwt/it2003113.php>