

Nyetimber

BLANC DE BLANCS

NOTE GENERALI

Tipologia English Sparkling Wine

Zona produttiva West Sussex

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreni ricchi di sabbia e gesso.

Vinificazione Raccolta e selezione a mano delle uve che devono essere pressate il prima possibile. I succhi sono assaggiati, valutati e infine trasferiti per dare inizio alla vinificazione. Ogni varietà viene lavorata separatamente per preservare le singole caratteristiche. Dopo la prima fermentazione con i lieviti, inizia l'assemblaggio dei vari blend e poi il trasferimento in vetro. A questo punto vengono inseriti i lieviti in ogni bottiglia e inizia la seconda fermentazione.

Affinamento sui lieviti 60 mesi

Dosaggio 9,5 gr/l, Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro chiaro con perlage fine e persistente.

Profumo Aromi freschi agrumi si bilanciano a note floreali.

Sapore Gli aromi e i sapori sono perfettamente bilanciati, si inizia con fiori e agrumi seguiti da vaniglia e sentori tostati.

Abbinamenti Ideale per accompagnare piatti a base di granchio, aragosta, fritto misto, polpo e frutti di mare.



WEST SUSSEX / INGHILTERRA

NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND



ANNO DI FONDAZIONE | 1988



ENOLOGO | CHERIE SPRIGGS
E BRAD GREATRIX



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER

