

Nyetimber

CUVEE CHÉRIE

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 36 mesi

Dosaggio 38 gr/l, Demi Sec

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro con perlage fine e persistente.

Profumo Aromi delicati e freschi.

Sapore Note dolci di miele che sono bilanciate da sentori di limone, mandarino e una mineralità rinfrescante.

Abbinamenti Ottimo per accompagnare piatti della cucina cinese, giapponese e thailandese. È un vino versatile che si sposa anche con dolci a base di meringa e frutta.



WEST SUSSEX / INGHILTERRA

NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND



ANNO DI FONDAZIONE | 1988



ENOLOGO | CHERIE SPRIGGS
E BRAD GREATRIX



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER

