



# NYETIMBER

Schede tecniche

NYETIMBER  
PRODUCT OF ENGLAND

Nyetimber

# CLASSIC CUVÉE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** English Sparkling Wine

**Zona produttiva** West Sussex

**Vitigno** 55/65% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir, 5/15% Meunier

**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** 8,5/10 gr/l, Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo oro chiaro con perlage fine e persistente.

**Profumo** Complessi aromi tostati e speziati.

**Sapore** Palato fine, elegante con una grande combinazione di intensità, delicatezza e lunghezza. Vengono ripresi gli aromi percepiti durante l'esame olfattivo che sono completati da sentori di miele, mandorla, mela cotta e pasticceria.

**Abbinamenti** Perfetto per accompagnare salmone affumicato, ostriche, capesante e sushi.



WEST SUSSEX / INGHILTERRA

NYETIMBER  
PRODUCT OF ENGLAND

 ANNO DI FONDAZIONE | 1988

 ENOLOGO | CHERIE SPRIGGS  
E BRAD GREATRIX

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
PINOT MEUNIER



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



Nyetimber

# ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** English Sparkling Wine

**Zona produttiva** West Sussex

**Vitigno** 45/75% Chardonnay, 25/55% Pinot Noir, 5% Meunier

**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** 9 gr/l, Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosa delicato con perlage fine e persistente.

**Profumo** Gli aromi percepiti includono un mix di frutti rossi, speziate note di anice e lavanda.

**Sapore** La texture al palato è cremosa e rotonda con note fresche date da ribes, lampone e ciliegia.

**Abbinamenti** Ottimo sia con piatti a base di pesce come salmone e granchio che di carne come vitello e faraona.



WEST SUSSEX / INGHILTERRA

NYETIMBER  
PRODUCT OF ENGLAND

 ANNO DI FONDAZIONE | 1988

 ENOLOGO | CHERIE SPRIGGS  
E BRAD GREATRIX

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
PINOT MEUNIER



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



Nyetimber

# TILLINGTON SINGLE VINEYARDS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** English Sparkling Wine

**Zona produttiva** West Sussex

**Vitigno** 73% Pinto Noir, 27% 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** 9,8 gr/l, Brut

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo oro chiaro con perlage fine e persistente.

**Profumo** Emergono aromi di fragole e lamponi selvatici.

**Sapore** Al palato i sentori di frutti delicati sono accompagnati da complesse note di mandorle tostate, dolci e praline. È un vino bilanciato, ricco ed elegante in perfetta armonia con la fresca acidità.

**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

