

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

