

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

