

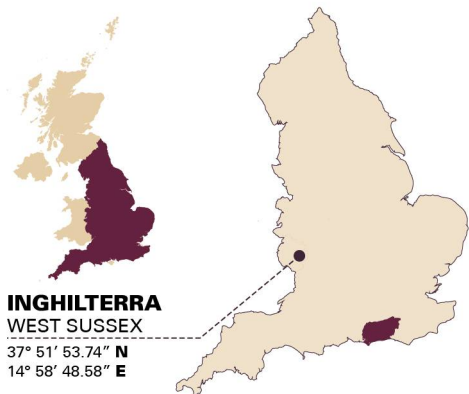


NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND

ROSÉ

WEST SUSSEX / INGHILTERRA

Negli ultimi trent'anni, Nyetimber ha sempre avuto un unico scopo: produrre il più raffinato English Sparkling Wine, in grado di rivaleggiare con le migliori bollicine al mondo, inclusi gli Champagne. Un vero pioniere, Nyetimber fu il primissimo produttore di bollicine inglesi ad adoperare esclusivamente i tre celebri vitigni dello Champagne: il Pinot Noir, il Pinot Meunier e lo Chardonnay. Le prime viti risalgono al 1988 e oggi Nyetimber è considerato uno dei più prestigiosi produttori di vino in Inghilterra, sotto la guida del proprietario Eric Heerema e dell'enologa Cherie. Ogni bottiglia viene prodotta con uve esclusivamente coltivate nella tenuta Nyetimber.



INGHILTERRA

WEST SUSSEX

37° 51' 53.74" N

14° 58' 48.58" E



ANNO DI FONDAZIONE
1988



ESTENSIONE TERRITORIO
170 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
350.000



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT
MEUNIER



TIPOLOGIA

Vino spumante rosato



ZONA DI PRODUZIONE

West Sussex



VITIGNO

60/70% Pinot Noir, 25/40% Chardonnay, max 5% Meunier.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni ricchi di sabbia e gesso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta e selezione a mano delle uve che devono essere pressate il prima possibile. I succhi rimangono a contatto con le fecce durante la prima fermentazione in modo da donare al prodotto il tipico colore rosa. 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 minimo 3 anni in bottiglia. Dopo la sboccatura il prodotto riposa diversi mesi prima della messa in commercio.



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.

