

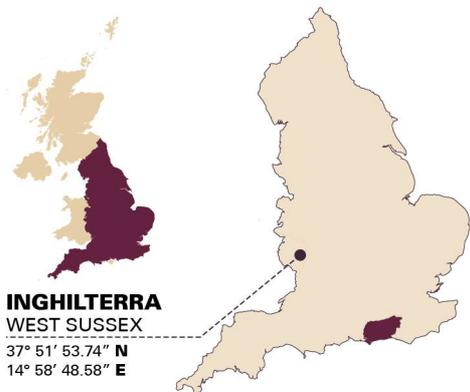


NYETIMBER  
PRODUCT OF ENGLAND

# BLANC DE BLANCS

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



## ZONA DI PRODUZIONE

West Sussex



## VITIGNO

100% Chardonnay.



## 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 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 minimo 5 anni in bottiglia. Dopo la sboccatura il prodotto riposa diversi mesi prima della messa in commercio.



## 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.

