

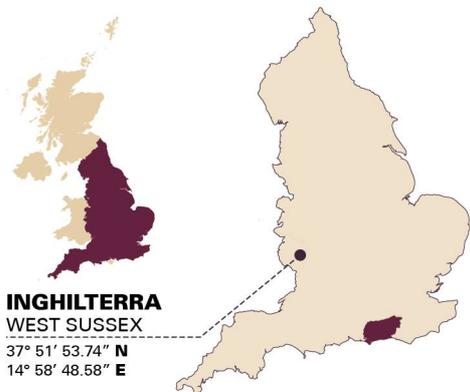


NYETIMBER  
PRODUCT OF ENGLAND

# CLASSIC CUVÉE

## 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**  
50/60% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir, 10/20% Pinot 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 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 3 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**  
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.

