

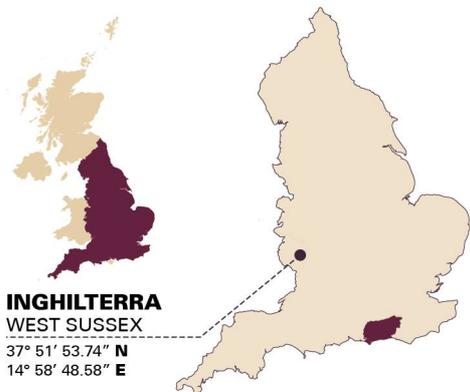


NYETIMBER
PRODUCT OF ENGLAND

CUVÉE CHÉRIE

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 dai 3 ai 5 anni in bottiglia. Dopo la sboccatura il prodotto riposa diversi mesi prima della messa in commercio.



COLORE
Giallo oro con perlage fine e persistente.



PROFUMO
Aromi delicati e freschi.



SAPORE
Note dolci di miele che sono bilanciate da sentori di limone, mandarino e una mineralità rinfrescante.



ABBINAMENTI
Ottimo per accompagnare piatti della cucina cinese, giapponese e thailandese. È un vino versatile che si sposa anche con dolci a base di meringa e frutta.

