



# Ninfalia

2020



Ninfalia, notre IGT Toscana rosé sort d'un souhait de Natalie Oliveros à la gamme un vin rosé pouvant exprimer sa propre personnalité. Il est à la fois rafraichissant, aux arômes intenses de Sangiovese avec un caractère salin en fin de bouche. Vinifié avec des raisins issus de vendanges précoces, sa vinification et son vieillissement de 7 mois en cuve béton en forme d'œuf va permettre à Ninfalia d'atteindre une harmonisation de tous les éléments contenus dans le vin.

## VINTAGE

2020

## DESIGNATION OF ORIGIN

IGT

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

## SURFACE

1 HA

## EXPOSURE

South-West

## SOIL

Clay loam Calcerous

## CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

4.000

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

1 KG

## DATE OF HARVEST

September 11th

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Concrete

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 16°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

18 days

## OPERATIONS DURING MACERATION

None beside monitoring the wine

## TYPE OF YEASTS

Native

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

17hl Concrete Egg

## AGEING TIME

6 months in the concrete egg to enhance the polysaccharides extraction

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

2.200

## PRESSING

Natural draining of the grape picked at early harvest