



Ninfalia

2022



Ninfalia, notre IGT Toscana rosé sort d'un souhait de Natalie Oliveros d'apporter 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

NUMBER OF MAGNUMS PRODUCED

1200

AGEING TIME

6 months in the concrete egg to enhance the polysaccharides extraction

PRESSING

Natural draining of the grape picked at early harvest