



Ninfalia

2019

Ninfalia, il nostro rosato IGT Toscana nasce dal desiderio di Natalie Oliveros di portare in gamma un rosato che possa esprimere la propria personalità. È allo stesso tempo rinfrescante, con intensi aromi di Sangiovese ed un carattere salino nel finale. È vinificato con uve vendemmiate anticipatamente. La sua vinificazione e l'affinamento per 7 mesi in vasche di cemento a uovo consentiranno a Ninfalia di raggiungere l'armonizzazione di tutti gli elementi contenuti nel vino come una vera e leggera sinfonia.

VINTAGE

2019

DESIGNATION OF ORIGIN

IGT

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino • Loc. Castelnuovo dell'Abate

SURFACE

1 HA

EXPOSURE

South-West

SOIL

Clay Calcerous

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

4.000

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,3 KG

DATE OF HARVEST

September 12th

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