



Ninfalia

2020

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