

Ninfalia

2019

Ninfalia, notre IGT Toscana rosé sort d'un souhait de Natalie Oliveros d'apporter à la gamme un vins un 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
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