

Ninfalia

2020

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
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