Ninfalia



2024

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. E' 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
2024

DESIGNATION OF ORIGIN
Toscana Indicazione Geografica Tipica

GRAPE VARIETIES
Sangiovese

PRODUCTION AREA
Montalcino

VINEYARD
Estate Sangiovese vineyards

SOIL
Clay loam / Sandy clay / Calcareous

CULTIVATION SYSTEM
Spurred cordon and Guyot

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA
6.500

DATE OF HARVEST
10/16 September

FERMENTATION TEMPERATURE
16° C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
20 days fermentation - No maceration

OPERATIONS DURING MACERATION
Non beside monitoring the wine

TYPE OF YEASTS
Native

AGEING TIME
6 months in the concrette egg to enhance the polysaccharides extraction

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
2.200

PRESSING
No pressing - Free flow juice of the early harvested grapes