



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 concrete egg to enhance the polysaccharides extraction

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

2.200

PRESSING

No pressing - Free flow juice of the early harvested grapes