



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP

LOMBARDO



Confino

Origine: Il Confino prende il nome dalla posizione dell'appezzamento, che si trova al confine nord/est del comune di Montepulciano, in provincia di Siena.

Altitudine ed esposizione: 260 m s.l.m.; nord/sud.

Terreno: principalmente terra rossa e argilla che conferiscono potenza, struttura ed eleganza al vino.

Sistema di allevamento e densità d'impianto:
Guyot – 3500 pianta/ha.

Varietà: Sangiovese

Vendemmia: raccolta manuale nelle prime due settimane di Ottobre.

Maturazione: la fermentazione viene svolta in vasche di cemento a temperatura controllata, con brevi ma frequenti rimontaggi per ottenere un vino equilibrato, fresco con tannini morbidi adatto al consumo giovane ma anche con un buon potenziale di invecchiamento.

Affinamento: affinato per 6 mesi in vasche di cemento seguito da 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: colore rosso rubino, sentori di ciliegia e frutti rossi; molto elegante ed intenso, tannini morbidi. Buon potenziale di invecchiamento.