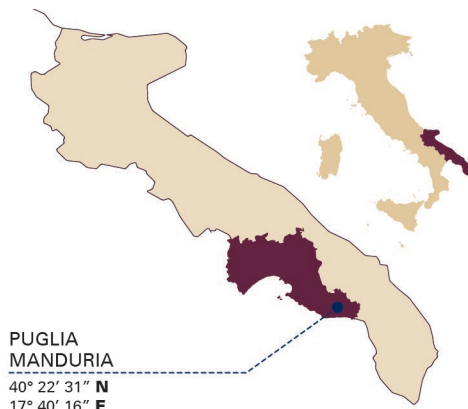


GIANFRANCO FINO

viticoltore

GF

MANDURIA (TA) / PUGLIA



L'avventura di Gianfranco Fino ha inizio nel 2004 con l'acquisto di un piccolo vigneto di Primitivo ad alberello di ha 1,30. Produrre vini con forte identità territoriale è stato il primo, grande, obiettivo dell'azienda, ben presto raggiunto grazie alla tenacia di un giovane viticoltore che ama definirsi "artigiano delle vigne". Gianfranco è entrato di diritto nella schiera di quei viticoltori legati alla tradizione, desiderosi di salvare vecchi vigneti e di mantenerne vive le specificità. Le vigne, prevalentemente coltivate ad alberello pugliese, crescono su terre rosse calcareo argillose, accarezzate dalla brezza proveniente dal mare Ionio e dal caldo sole di Puglia. Tipicità e innovazione sono i valori cardine che l'azienda persegue adottando tecniche di coltivazione tradizionali insieme a processi produttivi moderni. Il lavoro in vigna è meticoloso e tutte le operazioni sono manuali. La vendemmia avviene alle prime luci dell'alba: i grappoli selezionati sono raccolti a mano in cassette e sistemati in camion frigo per il trasporto in cantina. La diraspatura inizia solo nel pomeriggio, quando le uve sono alla giusta temperatura. I vini maturano per almeno nove mesi in barrique di rovere francese da 228 litri. Gianfranco non ha mai smesso di sognare e di credere nel suo sogno fino a vederne realizzato un altro: nel 2021 nasce la nuova cantina con wine resort in agro di Manduria, completamente circondata dalle vigne.



ANNO DI FONDAZIONE
2004



ENOLOGO
GIANFRANCO FINO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
40.000



VITIGNI
PRIMITIVO - NEGROAMARO - FIANO



TIPOLOGIA

VSQ - Vino Spumante di Qualità Metodo Tradizionale Rosato



ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Manduria



VITIGNO

100% Negroamaro



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso calcareo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cella isoterma. Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione pellicolare prefermentativa a freddo in tino di acciaio inox, contatto bucce mosto di circa 12h, la fermentazione avviene in barriques di rovere francese. Dopo una breve maturazione in legno viene effettuato il tiraggio, dopo un periodo non inferiore a 36 mesi di affinamento sui lieviti viene effettuata la sboccatura. Il vino viene immesso al consumo dopo circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Colore rosa intenso vivo e brillante con perlage fine e persistente.



PROFUMO

Al naso spiccano le note di frutti rossi unite a rimandi speziati e ricordi di erbe aromatiche.



SAPORE

Al palato è fresco e intenso, con la frutta rossa ben in evidenza e una complessità di grande impatto.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a frutti di mare e crudi di pesce.

