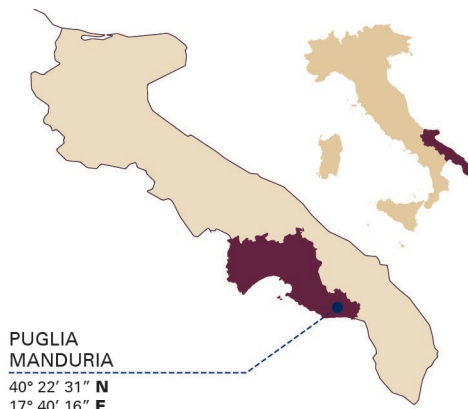


GIANFRANCO FINO

viticoltore

SÉ

MANDURIA (TA) / PUGLIA



PUGLIA
MANDURIA
40° 22' 31" N
17° 40' 16" E

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
IGT – Salento Primitivo



ZONA DI PRODUZIONE
Agro di Manduria



VITIGNO
100% Primitivo



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Argilloso calcareo



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Alberello pugliese classico (detto a orecchio di lepre)



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 in tino di acciaio inox da 70 Hl, contatto bucce – mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 2 déstage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, viene imbottigliato e dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.



COLORE
Colore rosso rubino intenso.



PROFUMO
Al naso emergono note di frutti a bacca rossa come ciliegie e frutti di bosco che si amalgamano con ricordi intensi di macchia mediterranea.



SAPORE
Il sorso è di grande impatto, morbido e vellutato, con un equilibrio perfetto e una freschezza di fondo ben integrata.



ABBINAMENTI
Si abbina al meglio con primi e secondi di carne rossa.

