

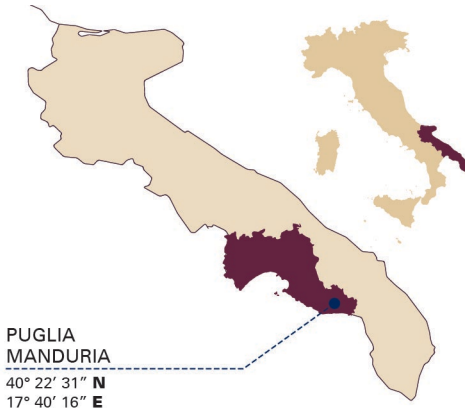
# GIANFRANCO FINO

viticoltore

## JO

### 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**  
IGT - Salento Negroamaro



**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 in tino di acciaio inox, contatto bucce - mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 2 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino viene imbottigliato e dopo circa 12 mesi di affinamento viene immesso al consumo.



**COLORE**  
Colore rosso rubino.



**PROFUMO**  
Al naso emergono note di frutti rossi e fiori, con la macchia mediterranea ben integrata nel bouquet.



**SAPORE**  
Al palato è morbido e fruttato, coerente con il naso e lungo nel finale.



**ABBINAMENTI**  
Si abbina perfettamente con primi piatti importanti e secondi di carne rossa, selvaggina e formaggi erborinati.

