



GIANFRANCO FINO

Schede tecniche

GIANFRANCO FINO
viticoltore

Gianfranco Fino

GIANFRANCO FINO SPUMANTE

NOTE GENERALI

Tipologia VSQ Vino Spumante di Qualità Metodo Tradizionale Rosato

Zona produttiva Salento, Agro di Manduria

Vitigno 100% Negroamaro

Tipologia del terreno Argilloso calcareo.

Sistema di allevamento Guyot.

Vinificazione Raccolta amano 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.

Affinamento sui lieviti 36 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore



ANNO DI FONDAZIONE | 2004



ENOLOGO | GIANFRANCO FINO



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,
FIANO



Gianfranco Fino

SEDICIMILA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Salento Fiano

Zona produttiva Salento

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Calcareo, argilloso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Attenta selezione dei grappoli sul tavolo di cernita, diraspatura e pigiatura soffice degli acini, segue una pressatura al riparo dall'ossigeno. Il mosto ottenuto viene sottoposto a stabulazione per 5 - 8 giorni a bassa temperatura. Successivamente viene illimpidito per sedimentazione naturale e avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

Invecchiamento Il vino matura per almeno 8 mesi sulle fecce fini, 1/3 in tonneaux di Rovere Francese e 2/3 in acciaio. Dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia il vino viene immesso al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli in gioventù.

Profumo Al naso è intenso e fine con note di fiori bianchi e frutta.

Sapore Al palato è di grande freschezza e sapidità.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore



ANNO DI FONDAZIONE | 2004



ENOLOGO | GIANFRANCO FINO



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,
FIANO



Gianfranco Fino

JO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Salento Negroamaro

Zona produttiva Salento, Agro di Manduria

Vitigno 100% Negroamaro

Tipologia del terreno Calcareo, argilloso.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione 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 déstage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica.

Invecchiamento Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino viene imbottigliato e dopo circa 12 mesi di affinamento viene immesso al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore



ANNO DI FONDAZIONE | 2004



ENOLOGO | GIANFRANCO FINO



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,
FIANO



Gianfranco Fino

SÉ

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Salento Primitivo

Zona produttiva Salento, Agro di Manduria

Vitigno 100% Primitivo

Tipologia del terreno Calcareo, argilloso.

Sistema di allevamento Alberello pugliese classico (detto a orecchio di lepre)

Vinificazione Raccolta amano 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 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica.

Invecchiamento Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, viene imbottigliato e dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

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.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore



ANNO DI FONDAZIONE | 2004



ENOLOGO | GIANFRANCO FINO



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,
FIANO



Gianfranco Fino

ES

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Salento Primitivo

Zona produttiva Salento, Agro di Manduria

Vitigno 100% Primitivo

Tipologia del terreno Terra rossa

Sistema di allevamento Alberello.

Vinificazione Raccolta amano 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 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica.

Invecchiamento Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino viene imbottigliato e dopo 6 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso è intenso e ricchissimo di sfumature: spiccano note di frutti maturi, spezie, liquirizia e rimandi al cacao, il tutto unito a ricordi balsamici, profumi di legno e vaniglia.

Sapore Al palato è pieno e corposo, estremamente complesso e con una buona aromaticità. Il finale è lunghissimo ed elegante.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con primi piatti importanti e secondi di carne rossa e selvaggina.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore



ANNO DI FONDAZIONE | 2004



ENOLOGO | GIANFRANCO FINO



VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,
FIANO



Gianfranco Fino

ES RED

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Salento Primitivo

Zona produttiva Salento, Agro di Manduria

Vitigno 100% Primitivo

Tipologia del terreno Terra rossa

Sistema di allevamento Alberello.

Vinificazione Raccolta amano 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 capello di vinaccia, 2 déstage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica.

Invecchiamento Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino, viene imbottigliato e dopo 48 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso spiccano aromi intensi di frutti sotto spirito e spezie, che si legano con note balsamiche e ricordi di cuoio e tabacco.

Sapore Il sorso è caldo e vigoroso, con tanta sostanza e con una lunghezza fuori dal comune.

Abbinamenti L'abbinamento perfetto è con carni rosse e formaggi erborinati.



MANDURIA / PUGLIA

GIANFRANCO FINO
viticoltore

 ANNO DI FONDAZIONE | 2004

 ENOLOGO | GIANFRANCO FINO

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, FIANO

