

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

