

Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

**Viaggio
in Provenza**

VINOVIP CORTINA
**I protagonisti
e i loro gioielli**

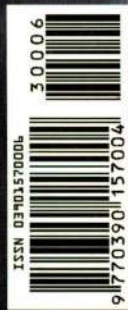


**Per Facchinetti
solo Chardonnay**

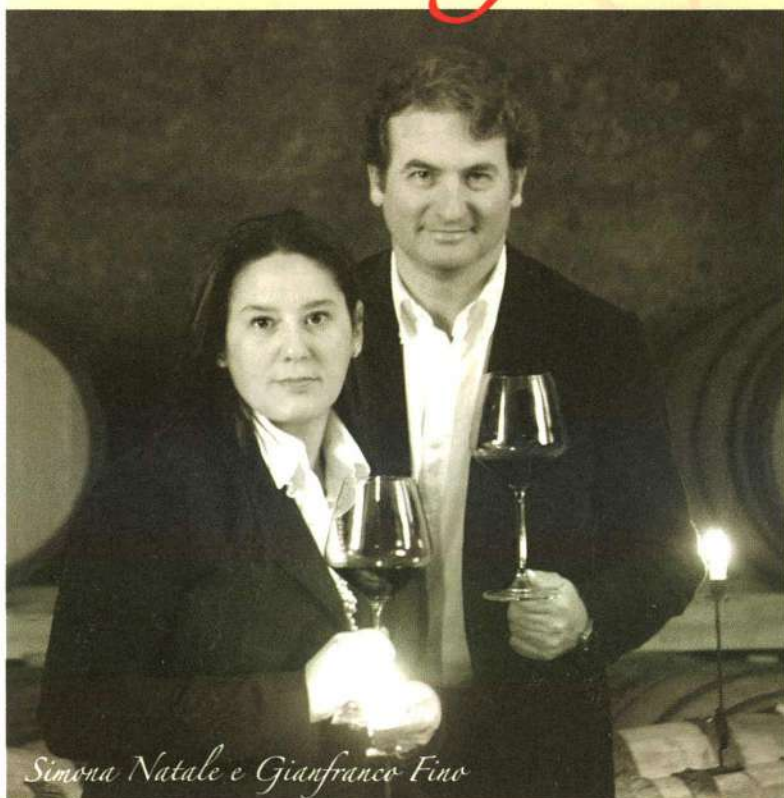
**A tavola
sui Colli Piacentini**

DOSSIER ALTO ADIGE

Anno XI - Bimestrale - n° 05/06 maggio-giugno 2013 - Editoriale Lariviana S.r.l. - Via B. Garofalo 4, Milano - € 5,00 (IVA inclusa)
Poste Italiane S.p.a. - Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DBC MILANO



Gianfranco Fino



Simona Natale e Gianfranco Fino

L'istinto primitivo essenza del piacere

Con Gianfranco Fino, più che di "filosofia" produttiva bisognerebbe parlare di "psico-viticultura". L'etichetta simbolo di questa giovane azienda nata nel 2004, ma già premiatissima da tutte le Guide enologiche nazionali, si chiama infatti Es, proprio come il termine usato da Sigmund Freud per definire il principio del piacere. Si tratta di un grande Primitivo di Manduria, il cui segreto è custodito tra i filari delle 12 microvigne che Gianfranco Fino ha acquistato in questi anni in provincia di Taranto, recuperando vecchissimi impianti ad alberello di 90 anni. Per Gianfranco Fino e sua moglie Simona Natale la parola d'ordine è una sola: eccellenza. Perseguita nel rispetto più assoluto verso il *terroir* e con estrema attenzione per tutto ciò che ruota attorno alla vite. La scelta è quella di concentrare la produzione su due etichette. Oltre al Primitivo di Manduria Es 2011, acclamato dalla critica, a VinoVip Cortina sarà presentato Jo, un Negroamaro Igt Salento anch'esso annata 2011.

www.gianfrancofino.it

Vini

Es, Primitivo di Manduria Doc 2011
 🍇 Primitivo 100%

Jo, Negroamaro Igt Salento 2011
 🍇 Negroamaro 100%



manduria e salento