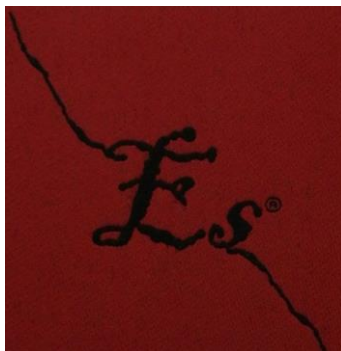


GIANFRANCO FINO

viticoltore



Es Red

L'Es secondo Freud: è istinto e passione sfrenata (la stessa con cui è stato prodotto questo vino) senza condizioni, senza regole, al di là dello spazio e del tempo, della logica e della morale. Non conosce il bene, né il male. L'Es, sottostà ad un solo principio: "IL PIACERE".

Nome Vino:	<i>Es Red</i>
Esposizione:	<i>Pianeggiante</i>
Altitudine:	<i>98 Mt Slm circa</i>
Portainnesto:	<i>34 E.M.- 420 A</i>
Classificazione:	<i>Salento Primitivo IGT</i>
Epoca di vendemmia:	<i>Fine agosto</i>
Zona di produzione:	<i>Agro Di Manduria e Sava</i>
Suolo:	<i>Terra Rossa</i>
Vitigno:	<i>Primitivo</i>
Estensione del vigneto:	<i>Variabile</i>
Forma d'allevamento:	<i>Alberello</i>
Numero di gemme per pianta:	<i>Da 4 a 6</i>
Resa media in uva per pianta:	<i>400 Gr.</i>

LA VENDEMMIA: *Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cella isoterma.*

IN CANTINA: *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 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 12 mesi di maturazione in legno il vino, senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo 48 mesi circa di affinamento viene immesso al consumo.*