



PUGLIA

I MAESTRI DEL VINO 2022

MA
EST
RI

GIANFRANCO FINO

Alla ricerca del piacere assoluto

IL VINO PREMIATO



ES

Salento Primitivo Igt 2019

C'è chi parla di "archeologia del vino". Una definizione più che mai azzeccata, se si pensa che le vigne – allevate ad alberello pugliese con cura certosina e precisione chirurgica – raggiungono i 100 anni di età. Gianfranco Fino e sua moglie Simona Natale hanno acquistato la prima parcella (poco più di un ettaro) nel 2004 e oggi la superficie aziendale raggiunge i 21 ettari, divisa in piccoli appezzamenti tra Manduria e Sava, dove si lavora con l'aiuto dei cavalli. In questi 18 anni di attività, la Cantina si è distinta per la qualità e la territorialità della sua produzione, acclamata tanto dalla critica italiana e internazionale quanto dal grande pubblico dei wine lover. Il vino simbolo, freudianamente chiamato **Es**, è diventato paradigma stesso del **Primitivo** a Manduria, quintessenza del piacere di nome e di fatto.

Le maggiori guide italiane hanno evidenziato la stoffa dell'annata **2019**, che si esprime con concentrazione, frutto, avvolgenza. «Nasce da un'attenta selezione dei grappoli di vigne molto vecchie, raccolti dopo un leggero appassimento in pianta», spiegano i titolari. «La vinificazione separata delle parcelle avviene in acciaio e, dopo l'assemblaggio, la maturazione prosegue in barrique». Tra i sogni aziendali realizzati c'è la nuova Cantina, perfettamente integrata nel paesaggio vitato e costruita con materiali ecosostenibili.

GIANFRANCO FINO VITICOLTORE

contrada Lella sn, Manduria (Taranto)

099.77.73.970 - 320.78.03.978

info@gianfrancofino.it

www.gianfrancofino.it