

GF

L'omaggio di Gianfranco al suo Salento.

Ha voluto impreziosire i grandi rosati di questo territorio con un metodo classico.

Gianfranco's tribute to his Salento. He wanted to enhance the great rosés of this territory with a classic method.

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

IN CANTINA: 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, dopo un periodo non inferiore a 36 mesi di affinamento sui lieviti viene effettuata la sboccatura. Il vino viene immesso al consumo dopo circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.

HARVEST: Manual harvest in plastic cases with careful selection of the bunches, transport by refrigerator trucks.

IN THE CELLAR: Sorting table, destemming, soft crushing of the grapes, cold prefermentative maceration in stainless steel tank, must-skin contact for around 12h, fermentation takes place in French oak barriques. Tirage is made after a short period of oak ageing and dégorgeage after a period of a minimum of 36 months on the yeasts. Wine is released to the market after approx. 12 months of bottle ageing.



V S Q
METODO TRADIZIONALE

Nome vino	Gianfranco Fino	Name of the wine	Gianfranco Fino
Esposizione	Pianeggiante	Exposure	Flat
Classificazione	Vino Spumante di Qualità Metodo Tradizionale Rosato da uve Negroamaro	Classification	Quality Sparkling Wine Traditional Method Rosé from Negroamaro grapes
Epoca di vendemmia	Seconda metà di Agosto	Harvest period	Second half of August
Zona di produzione	Agro Di Manduria (TA)	Production area	Manduria countryside (TA)
Suolo	Argilloso calcareo	Soil	Clay and limestone
Vitigno	Negroamaro	Grape variety	Negroamaro
Forma d'allevamento	Guyot	Training system	Guyot