

Gianfranco Fino

# JO ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Salento Negroamaro

**Zona produttiva** Salento, Agro di Manduria

**Vitigno** 100% Negroamaro

**Tipologia del terreno** Calcareo, argilloso.

**Sistema di allevamento** Guyot

**Vinificazione** Attenta selezione dei grappoli sul tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione pellicolare a freddo in tino di acciaio inox con contatto bucce e mosto di circa 12 ore. Il mosto ottenuto viene sottoposto a stabulazione per 5-8 giorni a bassa temperatura. Successivamente viene illimpidito per sedimentazione naturale e avviato alla fermentazione a temperatura controllata.

**Invecchiamento** Matura per almeno 6 mesi sulle fecce fini. 1/3 in botte grande (10 hl) di rovere francese e 2/3 in acciaio. 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosa con riflessi aranciati.

**Profumo** Al naso spiccano ricordi di frutti rossi e un tocco di agrumi.

**Sapore** Al palato è di buona struttura, con una sapidità sorprendente.

**Abbinamenti** Ottimo con antipasti, primi di pesce e carni bianche.



MANDURIA / PUGLIA

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

 ANNO DI FONDAZIONE | 2004

 ENOLOGO | GIANFRANCO FINO

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO,  
FIANO

