



ACQUISTATO IL .....

"Jo" Negramaro Salento IGT 2023

2023



Svinando

## Figlio del mar Ionio

Un vino che prende il nome dal Mar Jonio e dalla passione viscerale di un uomo per la sua terra. Stiamo parlando di Gianfranco Fino che ha chiamato questa etichetta Jo proprio come omaggio alla grandezza del suo mare e della Puglia. Ci troviamo nell'agro di Manduria, in provincia di Taranto. Qui la terra è rossa e il sole picchia forte, ma l'aria che arriva dal mare salva le vigne dalla calura eccessiva. Gianfranco Fino non è solo un produttore, è un vero custode del territorio che ha scelto di recuperare vecchi alberelli che molti avrebbero espianato. Le radici di queste piante affondano in un terreno calcareo e ferroso, lottando ogni giorno per regalare pochi grappoli ma di una concentrazione incredibile. Manduria, spesso associato solo al Primitivo, è anche il luogo dove il Negroamaro riesce a esprimere un'eleganza insospettabile, lontano dai cliché dei vini pesanti e rustici. Un vitigno testardo e generoso che qui mostra un carattere fiero e una struttura che non teme confronti con i grandi rossi internazionali. La raccolta avviene a mano in cassette per evitare che gli acini si rompano prima del tempo. Per mantenere la freschezza, i grappoli viaggiano su camion isotermici fino alla cantina. Dopo una selezione maniacale sul tavolo di cernita, il mosto macera con le bucce per quasi tre settimane. La pressatura è dolce, fatta con una pressa verticale vecchio stile. Il vino matura poi nove mesi in legno e riposa un intero anno in bottiglia prima di uscire sul mercato. Gianfranco Fino non usa chiarificanti, preferendo lasciare il vino il più integro possibile. Nel bicchiere il colore è un rosso rubino profondo e luminoso. Avvicinando il naso, si rimane colpiti dai piccoli frutti rossi e i fiori secchi. Poi macchia mediterranea, con richiami di rosmarino e mirto che ci faranno sentire subito in vacanza. In bocca è una carezza. Morbido, fruttato e molto lungo. Non è il solito vino che stanca dopo il primo bicchiere, anzi, va giù che è un piacere.

Quando si pensa al vino di qualità, in genere, si pensa a storie di tradizione secolari, di aziende passate di generazione in generazione. A volte, però, le storie più affascinanti sono quelle che nascono da una scelta netta. Da una passione così forte da spingere un uomo a cambiare vita per seguire un sogno. E' questo il caso di Gianfranco Fino, un viticoltore che, nel cuore del Salento, ha dimostrato che per produrre grandi vini serve un solo ingrediente: una profonda e onesta connessione con la propria terra. La sua avventura inizia nel 2004, quando Gianfranco e la moglie, Simona, decidono di acquistare un piccolissimo e antico vigneto di Primitivo, coltivato con il tradizionale metodo ad alberello. Non era un semplice investimento, ma un atto di fede nel potenziale di un territorio e di un vitigno che, fino a quel momento, nel Salento, si esprimeva tutto il loro. Qualcosa di inimitabile, di irripetibile, di unico. E questa espressione si rivela tutta la sua filosofia. La sua è una viticoltura quasi maniacale, dove ogni intervento è misurato, ogni scelta è finalizzata a ottenere il massimo della qualità. Le rese sono bassissime, perché l'obiettivo non è la quantità, ma la concentrazione, l'intensità e l'anima del vino. Oggi l'azienda si è evoluta, culminando nel 2021 con l'inaugurazione della nuova cantina ipogea, un vero gioiello architettonico con volte a stella, emersione di frutti rossi e fiori, con la macchia mediterranea ben completamente integrato nel paesaggio.

### La Vigna

**Terreno** terreni argilloso calcarei

**Esposizione** pianeggiante

**Allevamento** guyot

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** negroamaro 100%

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion coperto e isotermico in cantina Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice dei grappoli, macerazione del mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura di tutto il processo. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato in bottiglie di vetro scuro. Invecchiamento: Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino viene imbottigliato e dopo circa 12 mesi di affinamento viene immesso al consumo.

**Sensazioni** Colore: Colore rosso rubino. Profumo: Al naso emergono note di frutti rossi e fiori, con la macchia mediterranea ben integrata nel bouquet. Sapore: Al palato è morbido e fruttato, coerente con il naso e lungo nel finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821