

## Gianfranco Fino "Jo", IGT Salento Negroamaro

*In 2004 beginnen met wijnbouw en 10 jaar later de beste wijn van Italië maken? Klinkt als een romantische droom, maar Gianfranco Fino heeft het toch maar even gedaan.*

*Hij begon in Mandurië met een klein stukje grond met 50 jaar oude Primitivo stokken en heeft later het aantal hectares uitgebreid door ook Negroamaro aan te planten. Gianfranco streefde naar een extreem lage opbrengst per wijnstok en vertrouwde, in tegenstelling tot vele andere wijnmakers, op de van nature aanwezige wilde gisten.*

*Een perfectionist met oog voor detail die alles anders doet in de wijngaard dan de rest. Zo laat hij zijn druiven zelfs een tijdje aan de wijnstok drogen voor nog meer smaak en suikerconcentratie. Dat krikt het alcoholpercentage weliswaar tot grote hoogte, zonder echter de balans in de wijn te verstoren.*

*Die gedrevenheid en eigenzinnige aanpak heeft ervoor gezorgd dat Fino's wijnen tot de absolute top in Italië behoren, getuige de superlatieven in Gambero Rosso. Zijn prestaties hebben ook Puglia's naam definitief gevestigd als referentie voor kwaliteitswijn. De Gianfranco Es is in 2012 nog verkozen door de Gambero Rosso als beste wijn van Italië. De wijnen van Gianfranco Fino worden gezien als dé referentie voor hoe een Appassimento dient te zijn. Dus niet alleen veel fruit maar dit in combinatie met de juiste frisheid.*

Land:	Italië
Streek:	Puglia, Salento
Appellatie:	Salento IGT
Wijngaard:	Afkomstig van 40 jaar oude wijngaarden in San Pietro di Bevagna, zo'n 10 km ten zuiden van Manduria, op 15 meter hoogte op 'Terre Rosse'; een ondergrond rode aarde, rijk aan mineralen, roodgekleurd door ijzeroxide.
Druivensoorten:	100% Negroamaro (van 40 jaar oude stokken)
Rijping:	Vergisting en rijping op Frans eikenhouten vaten (50% nieuw, 50% 1 jaar oude vaten), minimaal 12 maanden, daarna nog 6 maanden flesrijping.
Stijl:	Krachtig, rijp, complex
Neus:	Intens, rijp zwart fruit, pruimen, kruidig, aards
Mond:	Krachtige volle aanzet van bramen en pruimen, Tonen van tabak, cacao en leer, gevolgd door fijne, rijpe tannines en een zeer lange, kruidige afdronk.
Spijs:	Krachtige gerechten met rood vlees, wild of paardenvlees, BBQ en rijpe harde kazen.
Website:	<a href="http://www.gianfrancofino.it/">http://www.gianfrancofino.it/</a>

