

L'avventura

L'avventura di Gianfranco e Simona ha inizio nel 2004 con l'acquisto di un piccolo vigneto di Primitivo ad alberello di ha 1,30.

Produrre vini con forte identità territoriale è stato il primo, grande, obiettivo dell'azienda, ben presto raggiunto grande grazie alla tenacia di un giovane viticoltore che ama definirsi "artigiano delle vigne".

Gianfranco Fino è entrato di diritto nella schiera di quei viticoltori legati alla tradizione, desiderosi di salvare vecchi vigneti e di mantenerne vive le specificità.

Le vigne, prevalentemente coltivate ad alberello pugliese, crescono su terre rosse calcareo argillose, accarezzate dalla brezza proveniente dal mare Ionio e dal caldo sole di Puglia.

Tipicità ed innovazione sono i valori cardine che l'azienda persegue adottando tecniche di coltivazione tradizionali insieme a processi produttivi moderni.

Il lavoro in vigna è meticoloso e tutte le operazioni sono manuali.

La vendemmia avviene alle prime luci dell'alba: i grappoli selezionati sono raccolti a mano in cassette e sistemati in camion frigo per il trasporto in cantina. La diraspatura inizia solo nel pomeriggio, quando le uve sono alla giusta temperatura.

I vini maturano per almeno nove mesi in barrique di rovere francese da 228 litri.

Gianfranco e Simona non hanno mai smesso di sognare e di credere nei loro sogni fino a vederne realizzato un altro: nel 2021 nasce la nuova cantina con wine resort in agro di Manduria, completamente circondata dalle vigne e ideata per poter accogliere e coccolare i wine lovers.

The adventure

Gianfranco's and Simona's adventure begins in 2004 with purchase of a small bush Primitivo vineyard of 1,3 ha.

The first main goal of the winery has been producing wines with a strong territorial identity and has soon been achieved thanks to the persistence of a young winegrower who loves to define himself as "craftsman of the vines".

Gianfranco Fino has rightfully entered the range of those winegrowers tied to traditions wishing to save old vineyards and keep their features alive.

The vines mainly trained with small bush pugliese system and grow on limestone-clayey red soil and caressed by the breeze coming from Ionian sea and the warm Apulian sun.

Typicity and innovation are the core values that the winery achieves by adopting traditional growing techniques along with modern production processes.

Work in the vineyard is carefull and all operations are manual.

Harvest is carried out at first light the selected bunches are manually harvested in cases and located in refrigerator trucks for the transport to the cellar.

Destemming starts only in the afternoon when grapes have reached the right temperature.

The wines aged at least nine months in 228 litres French oak barriques.

Gianfranco and Simona have never stopped dreaming and believing in their dreams until another one came true: in 2021 the new winery with wine resort in Manduria was born surrounded by the wines and designed for welcoming and pampering wine lovers.