



Negroamaro Salento Jo 2015 Gianfranco Fino

Vitigni:	Negroamaro 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Agro di Manduria - loc. San Pietro in Bevagna (TA)
Tipologia:	Rosso Igt Salento
Nome vino:	Salento IGT
Annata:	2015
Denominazione:	IGT
Vitigno:	Negroamaro

Si porta dentro, nel nome, il mare e la sua territorialità: Jo a ricordo di Jonio che è il mare più vicino e Jonico pare sia anche uno dei sinonimi per Negroamaro, il vitigno da cui nasce questo vino. L'Es a base Primitivo è più famoso e meglio distribuito, se ne producono anche più bottiglie. Il Negroamaro di Gianfranco e Simona resta un vino di nicchia, a cui ci si dedica forse anche di più poiché il vitigno di partenza è senz'altro meno duttile. La filosofia produttiva resta la stessa: interventi mirati per le principali malattie, sfalcio delle erbe infestanti, nessuna concimazione; siamo in un ettaro di alberelli di quaranta anni in località San Pietro in Bevagna nell'agro di Manduria; le rese sono irrisorie e non si arriva a 800 grammi per pianta; le uve subiscono un leggerissimo appassimento in pianta poi, in cantina, vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice degli acini; la macerazione avviene in tino di acciaio inox da 70 hl e il contatto bucce-mosto si protrae anche per quattro settimane; la temperatura della massa è controllata quotidianamente e non si lasciano superare i 25°C; vengono effettuati due delestage al giorno; dopo la svinatura la massa sosta in acciaio per altre 24 ore per allontanare le fecce più grossolane; la maturazione prosegue in barriques di rovere Francese 50% nuove e 50% di un solo passaggio. Quando il vino è nelle barrique viene sottoposto a batonnage giornaliero sino al primo travaso. Dopo circa 12 mesi di maturazione in legno il vino senza l'ausilio di chiarificanti e senza filtrazioni e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo circa sei mesi di affinamento viene immesso al consumo. Tutto questo processo di produzione restituisce un vino che presenta una intensità di profumi strepitosa, con percezioni vivaci e fruttate di prugna fresca, more e mirtillo, speziate di pepe e liquirizia, terrose

di corteccia e humus, vegetali di macchia mediterranea e rosmarino; al gusto è strutturato e pieno conservando una dinamicità sorprendente, animata dall'alcol e dalla sapidità, con ritorni fruttati e marini veramente gradevoli.