



MEREGALLI FRANCE

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

## **GIANFRANCO FINO**

**ES**

*SALENTO PRIMITIVO IGT*



Force primitive et passion libérée, l'Es incarne l'élan vital sans limite, affranchi des règles, de l'espace, du temps, de la logique et de la morale. Il ne distingue ni le bien, ni le mal, il poursuit une seule quête : le plaisir absolu. C'est dans cet esprit que ce vin a été créé : avec audace, intensité et liberté, pour éveiller les sens et céder, sans retenue, à la volupté.

**RÉGION** : Pouilles

**CÉPAGES** : 100% Primitivo

**VIGNOBLE** : Les vignes se situent sur des sols de terre rouge.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des grappes, suivie d'un éraflage et d'un foulage doux des baies. La macération se déroule en cuves inox pendant 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de bois pendant environ 9 mois, puis mis en bouteille et affiné pendant environ 6 mois avant sa commercialisation.

**ROBE** : Rouge rubis intense.

**NEZ**: Nez intense et très riche, avec des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisse, de cacao, accompagnées de touches balsamiques, de bois et de vanille.

**BOUCHE**: Bouche ample et puissante, extrêmement complexe, dotée d'une belle intensité aromatique. Finale très longue et élégante.

MEREGALLI FRANCE SAS  
ZI Leader Club  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
Tél. +33 01 56 74 14 90  
Fax +33 01 56 74 14 99  
[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

Siège Social  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
N° Tva : FR75 378 921 209  
RCS Créteil : 378 921 209  
N° Accises FR001 613 E 0022  
Code APE 4834 Z



MEREGALLI FRANCE

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

## **GIANFRANCO FINO**

### **ES RED**

*SALENTO PRIMITIVO IGT*



Force primitive et passion libérée, l'Es incarne l'élan vital sans limite, affranchi des règles, de l'espace, du temps, de la logique et de la morale. Il ne distingue ni le bien, ni le mal, il poursuit une seule quête : le plaisir absolu. C'est dans cet esprit que ce vin a été créé : avec audace, intensité et liberté, pour éveiller les sens et céder, sans retenue, à la volupté.

**RÉGION** : Pouilles

**CÉPAGES** : 100% Primitivo

**VIGNOBLE** : Les vignes se situent sur des sols de terre rouge.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des grappes, suivie d'un éraflage et d'un foulage doux des baies. La macération se déroule en cuves inox pendant 2 à 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en fûts de bois pendant environ 9 mois, suivi d'un affinage en bouteille de près de 48 mois avant sa commercialisation.

**ROBE** : Rouge rubis intense.

**NEZ**: Arômes puissants de fruits à l'eau-de-vie et d'épices, complétés par des notes balsamiques, de cuir et de tabac.

**BOUCHE**: Bouche chaleureuse, vigoureuse et concentrée, avec une profondeur et une longueur en bouche remarquables.

MEREGALLI FRANCE SAS  
ZI Leader Club  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
Tél. +33 01 56 74 14 90  
Fax +33 01 56 74 14 99  
[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

Siège Social  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
N° Tva : FR75 378 921 209  
RCS Créteil : 378 921 209  
N° Accises FR001 613 E 0022  
Code APE 4834 Z



MEREGALLI FRANCE

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore

## **GIANFRANCO FINO**

**SE**

*SALENTO PRIMITIVO IGT*



Le Soi, entendu comme élargissement de la conscience, représente le lieu où s'active la créativité et d'où émergent les potentialités de l'avenir. La réalisation du Soi constitue le but ultime du chemin exigeant vers l'accomplissement de soi.

**RÉGION** : Pouilles

**CÉPAGES** : 100% Primitivo

**VIGNOBLE** : Les vignes sont cultivées sur des sols argilo-calcaires, avec le système traditionnel de l'*alberello pugliese* classique, également appelé "oreille de lièvre".

**VINIFICATION** : Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des grappes suivi de tri, éraflage et foulage doux des baies. Macération en cuve inox avec contact entre les peaux et le moût pendant 2 à 3 semaines avec deux délestages par jour. Après environ 9 mois d'élevage en fûts de bois, le vin est mis en bouteille, puis affiné pendant environ 6 mois avant sa commercialisation.

**ROBE** : Rouge rubis intense.

**NEZ**: Arômes de fruits rouges comme la cerise et les baies sauvages, harmonieusement mêlés à des notes intenses de maquis méditerranéen.

**BOUCHE**: Attaque puissante, bouche douce et veloutée, parfaitement équilibrée avec une fraîcheur bien intégrée en finale.

MEREGALLI FRANCE SAS  
ZI Leader Club  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
Tél. +33 01 56 74 14 90  
Fax +33 01 56 74 14 99  
[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

Siège Social  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
N° Tva : FR75 378 921 209  
RCS Créteil : 378 921 209  
N° Accises FR001 613 E 0022  
Code APE 4834 Z



MEREGALLI FRANCE

**GIANFRANCO FINO**  
viticoltore



## **GIANFRANCO FINO**

JO

*SALENTO NEGROAMARO IGT*

« Jo » vient de *Mar Jonio* (mer Ionienne), qui baigne les côtes de Manduria. Jonico est également l'un des synonymes du Negroamaro, cépage autochtone par excellence du Grande Salento.

**RÉGION** : Pouilles

**CÉPAGES** : 100% Negroamaro

**VIGNOBLE** : Les vignes se situent sur des sols argilo-calcaires et sont conduites en Guyot.

**VINIFICATION** : Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des grappes suivi de tri, éraflage et foulage doux des baies. Macération en cuve inox avec contact entre les peaux et le moût pendant 2 à 3 semaines avec deux délestages par jour. Élevage en fûts de bois pendant environ 9 mois, suivi d'un affinage en bouteille d'environ 12 mois avant commercialisation.

**ROBE** : Rouge rubis.

**NEZ** : Arômes de fruits rouges et de fleurs, harmonieusement mêlés aux notes de maquis méditerranéen.

**BOUCHE** : Bouche souple et fruitée, en parfaite cohérence avec le nez, avec une belle longueur finale.

MEREGALLI FRANCE SAS  
ZI Leader Club  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
Tél. +33 01 56 74 14 90  
Fax +33 01 56 74 14 99  
[www.meregalli.fr](http://www.meregalli.fr)  
[info@meregalli.fr](mailto:info@meregalli.fr)

Siège Social  
18, rue Magellan  
94370 Sucy-en-Brie  
N° Tva : FR75 378 921 209  
RCS Créteil : 378 921 209  
N° Accises FR001 613 E 0022  
Code APE 4834 Z