



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 suivie 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 persistance.

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
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