



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LUIGI MAFFINI, PIETRAINCATENATA

<u>Producent :</u>	Luigi Maffini
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Cilento Fiano
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Fiano

Beschrijving:

De appellatie Cilento is bij de meeste wijnliefhebbers niet gekend. Het maakt onderdeel uit van Campania dat zich situeert in de ruime omgeving van Napels. Deze regio was ooit nog bewoond door een Griekse stam. Vandaar het gebruik van Griekse woorden op het etiket. Luigi Maffini is een familiebedrijf die omringd wordt door de eigen wijngaarden die op mooie glooiende hellingen gelegen zijn. De voornaamste druiven op het domein zijn de fiano (wit) en aglianico (rood). Het was de vader die in 1970 als liefhebberij enkele wijngaarden opstartte. Hij vond het belangrijk om zijn familie samen te brengen rond de tafel met spijs en drank. Het was Luigi die de fakkel overnam en er een heus wijnbedrijf van maakte. Geconverteerd naar BIO met de ambitie om een hoge kwaliteit na te streven. Deze Pietraincatinata is een kleine productie. De druiven gisten na de pluk op nieuwe eiken vaten waarna ze voor 4 maanden opnieuw verdwijnen in deze vaten. De wijn kleurt goudgeel en heeft aroma's van exotisch fruit, gedroogde vruchten en een zekere frisheid. De smaak is fijn en fris met een mooie concentratie aan fruit. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7-8° bij een risotto met boschampionns of een tarbot op zijn vel gebakken met fijne garnituur

Bewaartijd:

4-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LUIGI MAFFINI, PIETRAINCATENATA

<u>Producent :</u>	Luigi Maffini
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Cilento Fiano
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Fiano

Beschrijving:

De appellatie Cilento is bij de meeste wijnliefhebbers niet gekend. Het maakt onderdeel uit van Campania dat zich situeert in de ruime omgeving van Napels. Deze regio was ooit nog bewoond door een Griekse stam. Vandaar het gebruik van Griekse woorden op het etiket. Luigi Maffini is een familiebedrijf die omringd wordt door de eigen wijngaarden die op mooie glooiende hellingen gelegen zijn. De voornaamste druiven op het domein zijn de fiano (wit) en aglianico (rood). Het was de vader die in 1970 als liefhebberij enkele wijngaarden opstartte. Hij vond het belangrijk om zijn familie samen te brengen rond de tafel met spijs en drank. Het was Luigi die de fakkel overnam en er een heus wijnbedrijf van maakte. Geconverteerd naar BIO met de ambitie om een hoge kwaliteit na te streven. Deze Pietraincatinata is een kleine productie. De druiven gisten na de pluk op nieuwe eiken vaten waarna ze voor 4 maanden opnieuw verdwijnen in deze vaten. De wijn kleurt goudgeel en heeft aroma's van exotisch fruit, gedroogde vruchten en een zekere frisheid. De smaak is fijn en fris met een mooie concentratie aan fruit. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7-8° bij een risotto met boschampionns of een tarbot op zijn vel gebakken met fijne garnituur

Bewaartijd:

4-5 jaar