



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

LUIGI MAFFINI, DENAZZANO ROSATO

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| <u>Producent :</u> | Luigi Maffini |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Italië |
| <u>Appellatie:</u> | IGP Paestum Rosato |
| <u>Type wijn:</u> | Rosé wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 12,5% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Aglianico |

Beschrijving:

De appellatie Paestumis 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 dat 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 met respect voor de omgeving.

Deze rosé is een buitenbeetje op de rosé-markt. Na de pluk volgt een fermentatie van 30 dagen, heel langzaam om de finesse in de wijn te bewaren. De verdere rijping gebeurt in inox tanks. Zijn kleur is eerder licht rood dan rosé met aroma's van rozen en rood fruit. Het verrassende mondgevoel leidt je naar een lange afdrank met rood fruit en vooral een mooie frisheid. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij visgerechten, wit vlees of een paella.

Bewaartijd:

1-3 jaar



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

LUIGI MAFFINI, DENAZZANO ROSATO

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| <u>Producent :</u> | Luigi Maffini |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Italië |
| <u>Appellatie:</u> | IGP Paestum Rosato |
| <u>Type wijn:</u> | Rosé wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 12,5% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Aglianico |

Beschrijving:

De appellatie Paestumis 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 dat 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 met respect voor de omgeving.

Deze rosé is een buitenbeetje op de rosé-markt. Na de pluk volgt een fermentatie van 30 dagen, heel langzaam om de finesse in de wijn te bewaren. De verdere rijping gebeurt in inox tanks. Zijn kleur is eerder licht rood dan rosé met aroma's van rozen en rood fruit. Het verrassende mondgevoel leidt je naar een lange afdrank met rood fruit en vooral een mooie frisheid. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 10° bij visgerechten, wit vlees of een paella.

Bewaartijd:

1-3 jaar