



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

## **LUIGI MAFFINI, KRATOS**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Luigi Maffini |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa        |
| <b><u>Land:</u></b>            | Italië        |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Cilento Fiano |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Witte wijn    |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 13%           |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl          |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | 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 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 Kratos was in 1996 zijn eerste creatie gemaakt van de fiano-druif. Na de pluk gist en rijpt de wijn in roestvrije tanks die onder temperatuurcontrole staan. Na 4 maanden wordt de wijn gebotteld en kan hij verkocht worden.

Hij heeft een mooie licht gele kleur en in het glas ruiken we zacht rijp fruit zoals kiwi,, exotisch fruit, honing en bloemen. De mond is elegant met een zachte start en een frisse finale. Meer info op [www.luigimaffini.it](http://www.luigimaffini.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 6° bij een risotto, gebakken vis met lichte saus of bij een gevarieerde kaascshotel.

### **Bewaartijd:**

2-3 jaar



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

## **LUIGI MAFFINI, KRATOS**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b><u>Producent :</u></b>      | Luigi Maffini |
| <b><u>Werelddeel:</u></b>      | Europa        |
| <b><u>Land:</u></b>            | Italië        |
| <b><u>Appellatie:</u></b>      | Cilento Fiano |
| <b><u>Type wijn:</u></b>       | Witte wijn    |
| <b><u>Alcoholgehalte:</u></b>  | 13%           |
| <b><u>Inhoud:</u></b>          | 75cl          |
| <b><u>Druivenras(sen):</u></b> | 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 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 Kratos was in 1996 zijn eerste creatie gemaakt van de fiano-druif. Na de pluk gist en rijpt de wijn in roestvrije tanks die onder temperatuurcontrole staan. Na 4 maanden wordt de wijn gebotteld en kan hij verkocht worden.

Hij heeft een mooie licht gele kleur en in het glas ruiken we zacht rijp fruit zoals kiwi,, exotisch fruit, honing en bloemen. De mond is elegant met een zachte start en een frisse finale. Meer info op [www.luigimaffini.it](http://www.luigimaffini.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Serveer aan 6° bij een risotto, gebakken vis met lichte saus of bij een gevarieerde kaascshotel.

### **Bewaartijd:**

2-3 jaar