



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

LUIGI MAFFINI, KLEOS

Producent : Luigi Maffini
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Cilento
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 14%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Aglianico

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. Na de pluk worden de druiven voor deze Kleos ontsteeld en voorzichtig gecrushed met een gisting van 6 dagen. Daarna komt het sap in eiken vaten voor een opvoeding van 10-12 maanden. In het glas bemerken we de intense kleur van de aglianico. De neus wordt verwend met aroma's van rijpe kersen en confituur. De smaak is typisch voor de druif met aanwezige tannines die in balans zijn met het rijpe fruit. De kruidige ondertoon geeft nog een extra en zorgt voor een intense smaakstructuur. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees op de grill

Bewaartijd:

4-5 jaar



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

LUIGI MAFFINI, KLEOS

Producent : Luigi Maffini
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Cilento
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 14%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Aglianico

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. Na de pluk worden de druiven voor deze Kleos ontsteeld en voorzichtig gecrushed met een gisting van 6 dagen. Daarna komt het sap in eiken vaten voor een opvoeding van 10-12 maanden. In het glas bemerken we de intense kleur van de aglianico. De neus wordt verwend met aroma's van rijpe kersen en confituur. De smaak is typisch voor de druif met aanwezige tannines die in balans zijn met het rijpe fruit. De kruidige ondertoon geeft nog een extra en zorgt voor een intense smaakstructuur. Meer info op www.luigimaffini.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees op de grill

Bewaartijd:

4-5 jaar