

Luigi Maffini

Cenito Aglianico

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Luigi Maffini

Druivenras(sen): Aglianico 100%

Streek & Land: DOP Cilento, Campania, Italië

Karakter: Rijke rode wijn met tonen van rijp zwart fruit, cacao, bramen, eiken en specerijen. In de smaak veel zwart fruit, iets hout en een hintje droppigheid. De afdrank is lang met een stevige tanninestructuur die we wijn een fantastisch bewaarpotentieel geven.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn worden in de laatste week van september geoogst. De druiven worden ontsleuteld en geperst waarna een maceratie plaatsvindt van 10 dagen in tanks van RVS. De fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 25°C. Na fermentatie rijpt de wijn nog 12 maanden op een jaar oude én nieuwe Frans eiken houten vaten van 228 liter. De wijn blijft minimaal nog een jaar in de kelder voordat deze verkocht wordt.

Producent & gebied: 1970 werd de eerste wijngaard in Castellabate geplant door de vader van Luigi. Met zijn vrouw Raffaella begon Luigi in de loop der jaren de fundamenten te leggen voor wat hun wijngoed zou worden. De wijnmakerij staat op de top van een kleine heuvel in Giungano (350 meter boven zee) en kijkt uit over de zee en de wijngaarden die veelal zijn aangeplant op kalksteenmergel. In 1996 werd de eerste wijn 'Kratos' geboren uit hun oogst, hét symbool voor het begin van hun grote droom.

Het wijngoed bevindt zich 1,5 uur ten zuiden van de Italiaanse stad Napels, het landschap wordt gekenmerkt door zachte heuvels, diepe insnijdingen en uitgestrekte wijngaarden en olijfgaarden die zich weerspiegelen in de azuurblauwe golven van de Tyrreense Zee.

Luigi en Raffaella zien zichzelf als beschermers van de biodiversiteit in het gebied en genieten dagelijks van de natuurlijke schoonheid om hen heen, zoals de havik die vrij vliegt, het gezoem van bijen en het zien van rode vossen tussen de wijngaarden. Al hun keuzes zijn gericht op het beschermen van het grondgebied en de expressie van het terroir. Hun wijnmakerij is gebouwd met het oog op duurzaamheid, met biologische druiventeelt, hernieuwbare energie en recycling van regenwater. Met respect voor de natuur produceren ze prachtige wijnen van lokale druivenrassen zoals Fiano en Aglianico, die uitstekend passen bij gastronomische gerechten en een potentieel hebben om te rijpen met de jaren.

Wijn & Spijs: Bij rijke roodvleesgerechten, wild, Iberico, eend, stoofgerechten, pasta ragu, risotto's, paddenstoelengerechten.

Overige informatie: Cenito is de topografische naam van het gebied Castellabate waar de wijngaard is geplant.