

Luigi Maffini

Klèos 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: Geurige rode wijn met een kruidige ondertoon, rijp rood fruit en zwarte kersen. In de smaak licht specerijen, rijp rood fruit en een bescheiden toets eiken. De afdrank is fris en kruidig met rijpe tannines.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn worden in de laatste week van september geoogst. De druiven worden ontsieeld en geperst waarna een maceratie plaatsvindt van ongeveer 6 dagen in tanks van RVS. De fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 25°C. Na fermentatie rijpt de wijn nog enkele maanden gebruikte Frans eiken vaten van 228L alvorens botteling. De flessen blijven minimaal nog een jaar in de kelder voordat zij worden verkocht.

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 lichte roodvleesgerechten, kalfs en lamsvlees, Iberico, eend, stoofgerechten, pasta ragu, risotto's, paddenstoelengerechten.

Overige informatie: De Griekse naam Klèos betekent roem of glans. De keuze voor Griekse namen voor de wijnen heeft verband met de nabijheid van de Griekse tempels van Paestum.

De tempels van Paestum zijn een van de meest opmerkelijke archeologische vindplaatsen in Italië. Gelegen in de regio Campanië, ongeveer 85 kilometer ten zuiden van Napels, bevinden deze oude Griekse tempels zich in de buurt van de moderne stad Paestum, die vroeger bekend stond als Poseidonia.

Wat de tempels van Paestum zo bijzonder maakt, is niet alleen hun architecturale schoonheid en historische betekenis, maar ook het feit dat ze tot de best bewaarde Griekse tempels ter wereld behoren