

Luigi Maffini Kratos Fiano

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Luigi Maffini

Druivenras(sen): Fiano 100%

Streek & Land: DOP Cilento, Campania, Italië

Karakter: Diep gele kleur met tonen van tropisch fruit, kiwi en honing. Breede inzet met veel steenfruit, ragfijne zuren en lange complexe afdronk. In zijn levendigheid perfect op dronk maar zeker geschikt om nog een aantal jaren te ouderen.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn worden in verschillende rondes geoogst tussen eind augustus en half september. Na een zachte persing vergist het sap in RVS tanks op een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De wijn rijpt na fermentatie vervolgens nog 4 maanden in de tank alvorens botteling.

Producent & gebied: In 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 visgerechten, schaaldieren, blank vlees en gevogelte, salades, pasta's, risotto's, groentegerechten zoals asperges en gegrilde courgette, antipasti, milde en romige kazen.

Overige informatie: De Griekse naam Kratos betekent kracht. 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