

Luigi Maffini

Pietraincatenata 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: Aromatische complexe witte wijn met tonen van gekonfijt fruit, gedroogde abrikozen, witte bloemen, eiken en geroosterde amandel. Elegante inzet met goede fruitstructuur, lichte zuren en een lichte amandebittertje in de afdronk. De afdronk is lang en zacht met een hintje hout.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn worden in verschillende rondes geoogst tussen begin en half september. Na een zachte persing vergist het sap in nieuwe houten vaten op een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De wijn rijpt na fermentatie vervolgens nog 4 maanden in het vat 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 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 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 naam Pietraincatenata, Italiaans voor "geketende rots", onthult een betoverende legende uit ons kleine dorpje bij Giungano. Hier, hoog boven op de berg, lijkt een imposante rots alsof hij elk moment naar beneden kan vallen. Maar de legende vertelt ons dat deze rots op magische wijze aan de berg is vastgeketend, een symbool van eeuwige verbondenheid met het land.