

Maffini Luigi Siopè Aglianico BIO 2016

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. Deze topcuvée van het huis geeft een mooi beeld wat je kan maken met deze onbekende druif. Na de oogst worden de druiven ontdaan van hun steeltjes en volgt een 10 daagse fermentatie in inox. Daarna verdwijnt de wijn in nieuwe eiken vaten voor zo'n 12 maanden. In ons groot glas zien we bij het walsen dat de wijn mooi kleeft aan de randen en bemerken we een intens gekleurde wijn. De neus is complex met aroma's van kersen, bosbessen, pruimen, tabak en kruiden. Hier proeven we de tanninestructuur van de druif die wel mooi gebalanceerd overkomt met de intensiteit van het sap. Een lange afdronk met de nodige frisheid zorgt voor een indrukwekkende finale. Meer info op www.luigimaffini.it

Gerecht

Geniet aan 18° bij gerijpt vlees, wildgerechten of sterk gekruid rood vlees op de grill.

Bewaartijd	+10 jaar
Appellatie:	Cilento
Type:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	aglianico