

Luigi Maffini



ETTARI VITATI
18

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
110.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

All'inizio degli anni '70 l'impianto del primo vigneto di famiglia, dopo un po' la prima vendemmia. Era un gioco ed il vino si condivideva con gli amici. Con il Kratos del '96 inizia la sfida: proseguire sulla strada intrapresa lavorando con passione per realizzare una realtà che fosse espressione di un territorio incontaminato. Oggi i vini di Maffini sono frutto di due vigneti, coltivati nel rispetto dei principi dell'agricoltura biologica: quello storico di Castellabate vicino al mare e quello di Giungano in collina, dove il nostro progetto continua piantando altre viti di Fiano e Aglianico.



“All’inizio degli anni ‘70
l’impianto del primo vigneto di
famiglia, dopo un po’ la prima
vendemmia. Era un gioco ed il
vino si condivideva con gli amici.”





“KRATOS” CILETO FIANO DOC


Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento per 4 mesi sulle fecce fini.

Produzione

50.000 - 65.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“PIETRAINCATENATA” CILETO FIANO DOC


Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in barriques di rovere francese nuove e successivo affinamento per un periodo totale di permanenza in legno di 4 mesi circa.

Produzione

10.000 - 12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“KLEOS” CILETO AGLIANICO DOP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

Macerazione - max 7 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese dal primo al quarto passaggio per un periodo di 10 mesi. Malolattica svolta in serbatoi di acciaio.

Produzione

30.000 - 45.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



“CENITO” CILETO AGLIANICO DOC


Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

Macerazione - max 10 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese nuove e di primo passaggio per un periodo di 12 mesi. Malolattica svolta in barriques.

Produzione

3.000 - 5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml e 1,5 lt

Tappo

Sughero



“SIOPE” CILETO AGLIANICO DOP


Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento

La macerazione - max 10 gg - e fermentazione in serbatoi di acciaio termocontrollati. Affinamento in barriques di rovere francese nuove per un periodo di 12 mesi. Malolattica svolta in barriques.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“PASSITO” IGP PAESTUM FIANO

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Fiano

Vinificazione e affinamento

Pressatura delle uve integre. Fermentazione e affinamento in barriques nuove a temperatura controllata.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Tecnico (diam)