



Espressione autentica di un terroir di eccezione

“L’irpinia, terra dura ma generosa, ha da sempre mostrato una spiccata vocazione alla viticoltura, che raggiunge la sua massima espressione nei territori collinari che dolcemente scendono verso le valli dei fiumi Calore e Sabato. E’ su queste verdi colline luminose che si estendono i vigneti dell’azienda, orgoglio e vento della centenaria tradizione agricola dei Capitani, fatta di vigne, ma soprattutto di vignaioli abituati ad ascoltare la propria terra. Oggi gli ettari a vite sono devoluti per la maggior parte al vitigno Aglianico, che viene coltivato con bassa resa, come abbiamo imparato a fare, per esprimere al massimo consistenza, equilibrio e integrità dei suoi frutti. Merlot e Falanghina completano la gamma delle uve tradizionalmente presenti in vigna. Un ettaro di vigneto sperimentale è infine destinato alla coltivazione di Greco e Fiano e, da pochi anni, è stato impiantato Sangiovese per completare l’ardita alchimia enologica. Le attente e sapienti cure colturali, rispettose della natura e della tradizione, unite ad un eccellente terroir, consentono a “I Capitani” di ottenere uve selezionate di gran pregio destinate alla produzione di vini dalla assoluta qualità.

Capitani tra passato e futuro

Fin dai tempi del nonno Ciriaco, i Capitani hanno vitificato le proprie uve in ambienti idonei servendosi di attrezzature all’avanguardia per i tempi. Ne è testimone la vecchia cantina tutta in pietra viva e mattoni, recuperata così come era prima del terremoto del 1980 e sede oggi di un piccolo museo ove sono esposti, accanto a centinaia di utensili della semplice ed operosa vita contadina, anche veri pezzi di antiquariato enologico. Ancora oggi la cantina aziendale è il luogo dove si usano le tecnologie più moderne per preservare la tradizione più antica. La sperimentazione costante e la collaborazione di enologi di riconosciuto prestigio continuano a essere il punto di forza di una produzione di eccellenza.

L’altra grande passione: l’olio

“L’azienda “I Capitani” possiede anche un rigoglioso e giovane oliveto per la produzione di olive delle varietà Ravece e Oglietta avellinese. Le olive, al giusto grado di maturazione, vengono raccolte a mano e frante “a freddo” direttamente nel frantoio aziendale. L’olio Extravergine così ottenuto non subisce filtrazioni, ma viene posto a decantare naturalmente in contenitori idonei al riparo da fonti di luce e di calore.

Una tradizione lunga un secolo

A Torre le Nocelle, piccolo centro nel cuore dell’Irpinia, sorge e prospera da oltre cento anni l’azienda agricola della famiglia Cefalo, soprannominata “I Capitani”.

Il sito, un tempo riserva di caccia dei principi di Montemiletto, è situato in una splendida posizione a guardare dall’alto la valle del Calore e fronteggia la rinomata Taurasi. Esso fu acquistato dalla famiglia Cefalo alla fine dell’800, per la volontà di nonno Ciriaco, fondatore dell’azienda, di trasformare con caparbia e sudore i terreni incolti in splendidi vigneti, da sempre orgoglio di queste terre.

L’amore per la terra e i suoi frutti non vennero mai meno, neppure quando, nel primo ventennio del secolo scorso, i vigneti subirono la furia devastatrice della fillossera. Reimpiantati totalmente, l’azienda rifiorì e raggiunse il massimo splendore, grazie anche al duro lavoro che, per più di quarant’anni, le dedicarono i numerosi figli del fondatore.

Negli anni ‘70, a causa dell’allontanarsi dei giovani dalle attività agricole, avvenne l’inevitabile declino dell’azienda. La voglia di rinascita è scattata dopo il devastante terremoto del 1980 in Ciriaco, nipote del fondatore. Egli dopo aver dedicato da ingegnere più di un decennio alla ricostruzione dell’Irpinia, negli anni ‘90 ha raccolto il vecchio testimone e, animato dallo stesso amore e dalla stessa caparbia di suo nonno, ha riportato la storica attività di famiglia agli antichi splendori, indirizzandola con successo verso più ampi orizzonti.

Un progetto ambizioso

Nel comune di Torre le Nocelle (Avellino), in contrada Bosco Faiano, tra 12 ettari di terreno collinare magnificamente esposto e coltivato a vigneti ed oliveti, sorge la struttura aziendale vocata alla produzione di vini nobili e di pregiato olio extravergine di oliva, nonché all’offerta di una semplice, ma apprezzata, ospitalità rurale.

Oggi, come sempre, sostenuti dalla voglia e dall’orgoglio di tramandare il mestiere del proprio padre, il nostro obiettivo è quello di promuovere l’immagine dell’Irpinia, terra ricca di sapori, tradizioni e cultura, attraverso un progetto di cura attenta dei particolari che punta al raggiungimento della perfezione.



i Capitani

Vini nobili e oli tipici dell’Irpinia,
ospitalità rurale.

Da sempre il nostro obiettivo è quello di promuovere l’Irpinia, terra dura ma generosa, ricca di tradizioni e cultura.



i Capitani

I Capitani srl
via Bosco Faiano, 15
83030 Torre le Nocelle
Avellino - Italy
Tel. +39 (0)825 969182
Fax +39 (0)825 682542
www.icapitani.com
icapitani@icapitani.com



Sinonimi di aglianico

Guaglione

IRPINIA AGLIANICO DOC

Il vino Guaglione dei "I Capitani" interpreta l'Aglianico nel pieno vigore della gioventù: carattere deciso, colore intenso, spiccate note fruttate all'olfatto, piacevole tannicità al palato. Un vino schietto e sincero come solo un giovane sa essere.

Jumara

IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI DOC

Vino rosso di particolare struttura e identità. Ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate del vitigno Aglianico Taurasi coltivato con cura e passione nei nostri vigneti. La maturazione in barrique di rovere ne esalta il gusto e ne arricchisce il bouquet.

Taurasi

TAURASI "BOSCO FAIANO" DOCG

Il vino rappresenta il primum movens della realtà aziendale dei "I Capitani", anello di giunzione tra passato e presente, l'anima stessa dell'azienda. Questa anima è tutta espressa nel Taurasi "Bosco Faiano", prestigioso vino ottenuto da uve selezionate del vitigno Aglianico Taurasi.



Emè

CAMPANIA ROSSO DOC

Vino di alto rango, rosso e vivo come il sangue (in greco eme): è il nostro progetto dedicato ai veri appassionati. Blend magnifico, di inusitata piacevolezza ed eleganza, ottenuto dalla sapiente ed equilibrata miscelanea di vini lavorati in purezza da uve dei vitigni Aglianico, Merlot e Sangiovese, coltivati con vera passione nei nostri vigneti "Bosco Faiano". Il clone di Merlot, preservato dall'estinzione con reinnesto su barbatelle selvatiche, ha una storia quasi centenaria. Frutto della selezione qualitativa della storica attività vitivinicola familiare, oggi concorre ad esprimerne l'identità più originale e autentica.

Faius

CAMPANIA BIANCO DOC

Il Faius de I Capitani è un progetto che mira all'eccellenza. La massima espressione dei grandi vitigni bianchi irpini (Fiano, Greco e Falanghina). Un vino dalla grande potenza, struttura, tipicità, mineralità e freschezza, capace di evolvere con il tempo. L'affinamento in piccole botti di rovere per 6-8 mesi aggiunge equilibrio e personalità. Un vino unico.

Gli oli

aurum silvae

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE
SELEZIONE MONOCULTIVAR RAVECE

L'Aurum Silvae de I Capitani è il prodotto del territorio favorevole, delle attente cure colturali e di un processo di trasformazione a freddo rigorosamente controllato. L'olio extravergine di olive monocultivar Ravece è il massimo che il territorio irpino può offrire per tipicità e qualità: intense sensazioni all'olfatto e al gusto.

Turrioro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE

Turrioro è un olio extravergine di qualità, frutto di un attento processo di lavorazione di olive coltivate in Irpinia (Ogliarola, Ravece, Leccino, Moraiolo). La raccolta a mano e la premitura a freddo esaltano l'alto valore biologico e le squisite caratteristiche organolettiche di quest'olio, idoneo a condire, sia a crudo che non, qualsiasi pietanza della nostra cucina mediterranea.

Le selezioni



Greco di Tufo

GRECO DI TUFO "SERUM" DOCG

Dal vitigno più esclusivo dell'Irpinia, il più esclusivo tra i vini bianchi de I Capitani. Il Greco di Tufo DOCG Serum è un vino bianco dalla delicata sapidità, dall'intenso colore, dall'armonioso equilibrio, semplicemente inconfondibile.

Fiano di Avellino

FIANO DI AVELLINO "GAUDIUM" DOCG

Pochi vitigni caratterizzano un territorio così come il Fiano caratterizza il territorio di Avellino. Il Fiano di Avellino DOCG Gaudium de I Capitani, vino bianco dalla potente struttura e prorompente personalità è specchio fedele di questo territorio, testimone della sua insuperata vocazione vitivinicola.

Clarum

IRPINIA FALANGHINA DOC

Ottenuto da vinificazione di uve selezionate da vitigni autoctoni di Falanghina, il Clarum de I Capitani interpreta a pieno il nostro territorio e lo esprime con sapori e profumi di fiori e frutta dall'inconfondibile vivacità e freschezza.



I grandi bianchi autoctoni