



i Capitani



Vini nobili, oli tipici, ospitalità rurale

Siamo la famiglia Cefalo, soprannominati I Capitani. La nostra storia è lunga più di un secolo. Tutto ha avuto inizio alla fine del 1800, dal sogno di due fratelli, Florindo e Ciriaco.

Il nostro mondo racchiude la sua anima sulle fertili colline di Bosco Faiano, a Torre le Nocelle, nel cuore dell'Irpinia: un territorio dal grandissimo potenziale vitivinicolo e dalla straordinaria bellezza.

Il primo capitolo della nostra avventura è scritto tra i filari dei nostri vigneti, curati con amore e dedizione per sublimare la loro essenza. Ai nostri vini affidiamo il compito di raccontare la filosofia di un'azienda che unisce il rispetto delle tradizioni alla lungimirante voglia di affrontare con professionalità le sfide innovative decliniamo il sapere artigiano.

È dalla conoscenza e dall'attaccamento al territorio che nasce anche la nostra seconda passione: gli oli extravergine di oliva. Abbiamo studiato e realizzato un'attenta selezione delle varietà presenti nell'area, dando nuova vita alle produzioni autoctone dimenticate: natura e tecnica si incontrano e si rafforzano. Siamo figli di una terra dura e generosa e abbiamo deciso di raccontarlo nel terzo capitolo della nostra storia, dedicato all'ospitalità. Abbiamo scommesso sull'enoturismo per svelare la meraviglia del nostro mondo e condividere un amore senza tempo.

Di generazione in generazione, abbiamo mantenuto fede a quel sogno originario, rendendolo costantemente attuale, perché ogni annata è un nuovo capitolo da vivere.

I nostri ospiti protagonisti di una storia unica

Apriamo le porte del nostro mondo per accompagnarvi in un'indimenticabile esperienza di gusto e di passione. La nostra ospitalità svela l'anima autentica e nobile di una terra generosa. Siamo a Torre Le Nocelle, nel cuore dell'Irpinia, dove arte e natura si uniscono raccontando la più bella storia d'amore.

Il nostro obiettivo è di regalare ai nostri ospiti il lusso della bellezza e l'essenza autentica della tradizione con wine experiences pensate per curiosi, appassionati e/o esperti, per chi cerca relax e buon gusto. Potrete scoprire il nostro mondo attraverso visite guidate e degustazioni, itinerari personalizzati, soggiorni di gusto ed eventi personalizzati a misura dei vostri sogni.

Irpinia è sinonimo di sapori ed emozioni e l'essenza del suo fascino è scritta nei suoi vigneti, che la rendono l'area vitivinicola più importante del Sud Italia. Colline circondate da montagne e vulcani spenti, il tutto racchiuso tra tre mari. È questo il regno delle tre DOCG campane, indiscusse eccellenze in ogni angolo del mondo: Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo.





Un wine resort in un angolo di paradiso chiamato Irpinia

Il nostro wine resort è la meta ideale per chi vuole immergere la mente e l'anima in un'atmosfera rurale incontaminata, un'oasi di pace, pronta a coccolarvi in piena armonia con la natura, panorami indimenticabili, paesaggi che danno voce alla cultura e sapori che hanno il gusto dell'autentica tradizione.

L'Irpinia è terra ospitale per vocazione. È qui che affonda le sue radici la nostra filosofia, rafforzata da anni di esperienza e successi. La nostra passione è al vostro servizio per trasformare ogni viaggio in una scoperta unica e indimenticabile affinché possiate vivere a pieno l'essenza di un mondo che scandisce il tempo attraverso il fascino di morbide verdi colline, impreziosite dalle geometrie dei nostri vigneti e da sontuosi uliveti, accarezzate dai sinuosi corsi dei fiumi Calore e Sabato, magnificate da siti archeologici, borghi medievali, chiese e santuari a testimonianza di fede e suggestioni millenarie. Vi faranno da cornice i Monti del Partenio con la loro area naturalistica protetta, la Valle d'Ansanto con i suoi segreti cantati da Virgilio nell'Eneide, Montevergine e il Goleto con le loro abbazie, il Lago Laceno con la purezza del suo altopiano e un orizzonte che descrive la forza dell'uomo e la potenza della natura.

Wine Experience: Emozioni di vino

Nelle nostre visite vi accompagneremo in una passeggiata nei nostri vigneti e uliveti, dove tutto nasce in uno scenario di immutato fascino allo scorrere delle stagioni.

Vi faremo conoscere la tecnica e l'arte della vinificazione attraverso la cantina di produzione con la suggestiva bottaia.

Valore aggiunto è la visita al museo contadino: la nostra storia in mostra, il luogo più suggestivo dell'azienda, che testimonia il nostro impegno, la nostra esperienza. Qui troverete un'esposizione permanente di utensili, attrezzi e oggetti significativi per la nostra attività nel tempo. Ogni singolo pezzo appartiene alla nostra famiglia, custoditi tutti per preservare il nostro passato e raccontare una storia che segna il tempo. L'allestimento è in un luogo speciale: la storica cantina in pietra, parzialmente crollata durante il terremoto che colpì l'Irpinia nel 1980, oggi totalmente ristrutturata e aperta a voi per farvi ascoltare la voce di un passato che ha fatto la storia dell'enologia irpina. Riscopriremo insieme una vita rurale come raccontata dai nostri nonni, in cui tutto era più faticoso, ma, paradossalmente, anche più semplice e autentico. Autentico come autentici sono gli oltre 400 oggetti catalogati, testimoni delle antiche lavorazioni agricole, della vita quotidiana di una volta, ma anche pregiati pezzi specifici per la vinificazione, come il torchio, la pigiadiraspatrice, le pompe a pistone.





Sapori che fanno storia

La nostra tavola è un vero itinerario del piacere: formaggi freschi e stagionati, oli pregiati e preziosi, castagne, nocciole, pane, salumi, torroni, marmellate, pasta fatta a mano, sottolio.

È con la meraviglia di questi prodotti che insieme al nostro chef delizieremo i vostri palati, abbinando la nobiltà dei nostri vini e oli con il gusto intenso di piatti e altre delizie tipiche.

Ogni visita si conclude con la degustazione di tre nostri vini presentati da un membro del nostro staff e si arricchisce a seconda del tuo scelto con:

Rural Snack

Il rural snack con sfizi della tradizione contadina: salumi e formaggi locali, bruschette e crostini misti, olive ravece consate e sottolio della casa, caffè.

Brunch irpino

Il brunch è composto da un antipasto (salumi, formaggi, bruschette, olive e sottoli), un primo piatto a base di pasta (preferibilmente seguendo la stagionalità dei prodotti), un dessert.

Pranzo

Il pranzo è composto da un antipasto (salumi, formaggi, bruschette, olive e sottoli), due assaggi di primo (preferibilmente seguendo la stagionalità dei prodotti), un secondo con contorno e dessert.

*Attenti alle esigenze di ogni nostro ospite, su richiesta curiamo menù per vegani e celiaci.

Wine Tours

Enjoyable Wine Experience for Wine lovers



Wine Tour A (Minimo 9 persone)

Visita delle vigne, cantine e museo.

Degustazione guidata di 3 vini con rural snack.

La sosta ideale per gruppi di wine lovers: vigne, cantine storiche con museo contadino, cantina di produzione. Il tour si completa con una degustazione di tre nostri vini, accompagnata da un gustoso spuntino, con sani ingredienti tipici del territorio, servito nelle suggestive sale della cantina o in terrazza panoramica. La degustazione di tre nostri vini sarà guidata da un membro del nostro staff.

Programma (durata 2 h):

ore 10.30	Arrivo in azienda e accoglienza
ore 10.45 - 11.15	Visita e passeggiata tra i vigneti
ore 11.15 - 11.45	Visita alla cantina di produzione e al museo di attività contadina
ore 11.45 - 12.30	Degustazione vini e rural snack*
ore 12.30	Partenza



Wine Tour B (Minimo 15 persone)

Visita delle vigne, cantine e museo.

Brunch irpino e degustazione guidata di 3 vini.

La visita ideale per gruppi di amanti del buon vino: vigne, cantine storiche con museo contadino, cantina di produzione. Il percorso si completa con un rilassante e gustoso pranzo con sani ingredienti tipici del territorio servito nelle suggestive sale della cantina o in terrazza panoramica. Durante la degustazione saranno serviti e presentati da un membro del nostro staff tre nostri vini selezionati in abbinamento ai piatti dal nostro chef.

Programma (durata 4 h):

ore 11.00	Arrivo in azienda
ore 11.00 - 11.15	Presentazione staff e accoglienza
ore 11.15 - 12.00	Visita e passeggiata tra i vigneti
ore 12.00 - 12.30	Visita alle cantine storiche e al museo di attività contadina
ore 12.30 - 13.00	Visita alla moderna cantina di produzione con bottaia
ore 13.00 - 14.30	Brunch irpino* con degustazione vini
ore 14.30 - 15.00	Relax time in terrazza panoramica solarium e caffè
ore 15.00	Partenza





Wine Tour C (Minimo 30 persone)

Visita delle vigne, cantine e museo.

Pranzo e degustazione guidata di 3 vini.

La visita ideale per conoscere a pieno il nostro mondo e assaporare a 360° i gusti dell'Irpinia. Dopo la visita completa di vigne, cantine storiche con museo contadino, cantina di produzione, il percorso si completa con un gustoso e rilassante pranzo creato con ingredienti tipici del territorio. Durante la degustazione saranno serviti e presentati da un membro del nostro staff tre nostri vini selezionati in abbinamento ai piatti dal nostro chef.

Programma (durata 6 h):

ore 10.30	Arrivo in azienda
ore 10.30 - 11.00	Presentazione staff e accoglienza con coffee break
ore 11.00 - 12.00	Visita e passeggiata tra i vigneti
ore 12.00 - 12.30	Visita alle cantine storiche e al museo di attività contadina
ore 12.30 - 13.00	Visita alla moderna cantina di produzione con bottaia
ore 13.00 - 15.00	Pranzo* con degustazione vini
ore 15.00 - 16.00	Relax time in terrazza panoramica - solarium e caffè
ore 16.30	Partenza

*Vedi pag. 10

Wine Tour e... oltre

La nostra offerta si articola in altri percorsi da poter affiancare a quelli base, per vivere entusiasmanti attività: divertenti, interessanti gustose.

Solo su prenotazione ognuno dei seguenti itinerari integrativi potranno impreziosire la vostra esperienza e renderla davvero speciale!

I segreti dell'olio extravergine di oliva

Vi guideremo nei nostri uliveti, magnificamente esposti in una zona ventilata, che ci offre olive qualitativamente superbe. Il tour si impreziosisce con la conoscenza dell'arte frantoiana e uno specifico percorso gustativo alla scoperta di cosa c'è di così prezioso dentro i nostri eccellenti oli extravergine di oliva tra i più pregiati d'Italia.

Scuola di cucina tradizionale

Recitava una antica espressione: "i migliori cibi sono quelli fatti in casa". Avrete l'opportunità di essere cuochi per un giorno e conoscere i segreti delle ricette tradizionali della nostra tavola. Guidati dalle mani esperte delle mamme e delle nonne irpine, imparerete a fare la pasta fatta in casa e a preparare le più gustose ricette della cucina tradizionale. Tornerete a casa portando nei vostri piatti e nel vostro cuore il sapore e il sapere della cucina del Sud Italia.





Visita al caseificio: mozzarella e formaggi

Vi porteremo nell'affascinante mondo dei casari, guidandovi in un delizioso caseificio, dove potrete assistere alla lavorazione di ricotte, caciocavalli e formaggi dal gusto tipico del nostro territorio. Porterete con voi un mix di immagini, profumi e sapori.

Visita al salumificio: prosciutto e salame

Per noi il gusto è storia di passione, tecnica e una nota di magia. Vi porteremo alla scoperta dei segreti della norcineria, con una visita ad artigiani che danno vita ai migliori salumi made in Irpinia.

Castelli, arte e storia

Vi accompagneremo a soli 5 km dalla nostra azienda in una visita guidata ai saloni del Castello della Leonessa, maniero di epoca normanna, oggi una delle residenze castellate meglio conservate nel Sud Italia. Il Castello domina le valli irpine e impreziosisce un borgo medievale sviluppato attraverso una trama di "ruve", caratteristici vicoli in pietra. Farete un salto nella storia, varcando l'imponente "Porta della Terra", in quello che fu feudo dei Tocco, Angioino, Durazzo, Caracciolo e della Leonessa. Dal Mastio, la torre principale, potrete scattare foto con un panorama mozzafiato, cartolina perfetta per descrivere l'elegante natura della nostra terra.

Una finestra sul mondo tra Campania, Puglia e Basilicata

Il resort de I Capitani offre ai suoi ospiti una location straordinaria, che ha il valore aggiunto di una posizione geografica di assoluto privilegio. Consente di raggiungere in maniera semplice e veloce tutte le meraviglie della Campania e i tesori più belli del Sud Italia.

I Capitani sono al centro di un territorio che è un museo a cielo aperto, miscela perfetta per tutti i gusti: Napoli e il suo sole, la Costiera Amalfitana e i suoi profumi, Capri e il suo romanticismo, la Reggia di Caserta e la sua architettura, Pompei ed Ercolano con la loro storia, i percorsi benessere delle terme un tempo luogo di relax degli antichi romani e della Magna Grecia, Matera con l'unicità dei suoi Sassi, il Salento con le sue scogliere a picco sul mare e la sua natura incontaminata, l'entroterra pugliese con la sua arte barocca.

1	Avellino	20 min	20 km
2	Benevento	20 min	20 km
3	Terminio 	30 min	30 km
4	Salerno	35 min	50 km
5	Terme di Telesse 	40 min	45 km
6	Costiera Amalfitana 	45 min	60 km
7	Napoli 	50 min	70 km
8	Santuario Montevergine  	50 min	45 km
9	Lago Laceno 	50 min	45 km
10	Caserta e la Reggia	55 min	80 km
11	Scavi di Pompei	60 min	70 km
12	Cascate Senerchia 	60 min	70 km
13	Scavi di Ercolano	60 min	80 km
14	Penisola Sorrentina 	70 min	80 km
15	Cilento 	75 min	100 km
16	Gargano  	75 min	130 km
17	Bari 	90 min	180 km
18	Matera	110 min	170 km



i Capitani

I Capitani Società Agricola Srl
 via Bosco Faiano 16
 83030 Torre e Nocelle (Avellino) Italy
 tel. +39 0825.969182 fax +39 0825.682542
 accoglienza@icapitani.com
 www.icapitani.com

