



i Capitani

I Capitani srl
via Bosco Faiano
83030 Torre Le Nocelle
(Avellino) Italy
tel. 0825 969182
fax 0825 682542
www.icapitani.com



In Torre le Nocelle, einem kleinen Ort im Herzen von Irpinien, besteht seit über 100 Jahren das landwirtschaftliche Unternehmen der Familie Cefalo: "I Capitani". Ein Kleinbetrieb mit einer ca. 12 Hektar großen bewirtschafteten Fläche, auf der heute ausschließlich Wein- und Olivenanbau betrieben wird.

Die hervorragend gelegene Hügelfläche, damals Jagdrevier der Prinzen der Leonessa (die Herren von Montemiletto), wurde Ende des 19. Jahrhunderts vom Großvater Ciriaco, dem Gründer des Unternehmens, erworben. Mit Hartnäckigkeit und viel Schweiß machte er, aus dem brachliegenden Gelände, ein herrliches Weinanbaugelände.

Sein Neffe Ciriaco hat mit der gleichen Liebe und Hartnäckigkeit das Unternehmen vom Großvater übernommen und diesem heute wieder zur alten Blüte verholfen.

Mit der Herstellung von hervorragenden Weinen und Qualitäts-Olivenöl Nativ Extra (Extra Vergine), möchte er seit Jahren die Aufmerksamkeit der Italiener und der ganzen Welt für Irpinien erwecken, dessen Boden zwar hart aber ertragreich ist. Irpinien bietet außerdem einiges in Bezug auf die Vielfalt an Traditionen und Kultur.



GRECO DI TUFO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SERUM

Die erlesene Rebsorte von Irpinien, ist die Nummer Eins unter den "I Capitani"-Weißweinen. Der Weißwein Greco di Tufo DOCG Serum zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren delikaten Geschmack, intensive Farbe und ausgezeichnete Balance aus.

Herstellungsgebiet	Mittlere Hügellagen (Tufo, Montefusco, Santa Paolina).
Rebsorte	Greco di Tufo mit Spalierdrahtrahmen-Erziehungsform, Rebschnitt: Guyot.
Produktion	7 t/ha mit einem Weinertrag von 60 %.
Weinbereitung	Lese Anfang Oktober, leichte Pressung, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur.
Alkoholgrad	13 %
Farbe	Strohgelb mit Goldreflexen.
Duft	Charakteristisch und anhaltend, angenehmes Bouquet mit Renetta-Apfel-, Ingwerblüten- und Zitrustönen.
Geschmack	Schmackhaft, harmonisch, delikat, rund und nachhaltig.
Serviertemperatur	9° - 10° C.
Servierempfehlungen	Idealer Aperitif und Begleiter zu Fischspeisen.
Flaschenproduktion	10.000 Stck./Jahr (Füllmenge 750 ml).