



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.

TURRIORO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE

Turriolo ist ein Natives Olivenöl mit Qualität, Ergebnis eines aufmerksamen Verarbeitungsprozesses der in Irpinia angebauten Oliven (Ogliarola, Ravece, Leccino, Moraiolo). Handgeerntet und Kaltgepresst, daher ein hochwertig biologisches Öl mit köstlichen organoleptischen Merkmalen, roh, und nicht nur, ideal zum anmachen aller Speisen unserer mediterranen Tradition.



Herstellungsgebiet	Mittelhügelige, irpinische Gebiete (300-450 m ü.d.M.)
Cultivar	Ogliarola avellinese, Ravece, Leccino, Moraiolo.
Produktion	Ende Oktober, vom Olivenbaum handgeerntet, innerhalb von 24 Stunden von der Ernte in der betriebseigenen Ölmühle zermahlen, kontinuierliche Kaltextrahierung. Abfüllung ohne Filtrierung nach statischer Dekantierung.
Farbe	Klar, goldgelb mit zarten hellgrünen Reflexen
Duft	Durchschnittlich fruchtig. Reife Tomate, Artischocke und Anzeichen von grünem Apfel.
Geschmack	Ausgewogen, zart aber körperreich, mit einer Note von frischem Gemüse und trockener Früchte, herb und pikant.
Servierempfehlungen	Passt roh ausgezeichnet zu Gemüsesalat und Bruschetta. Schmeckt generell zu allen Hauptgerichten sehr gut, zu Fleisch oder Fisch.
Produktformate	Flasche 0,5 L, 0,75 L und 5 L Kanister.