

Vini nobili, oli pregiati e ospitalità rurale

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







Le Selezioni



CAMPANIA ROSSO INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Questo blend di vini rossi ottenuto dalla sapiente miscellanea di Aglianico con altri vitigni frutto della selezione qualitativa nei nostri storici vigneti è un progetto che dedichiamo agli enoappassionati come noi. L'unicità di tali cloni concorre ad esprimerne l'identità più originale e autentica della nostra lunga e appassionata attività vitivinicola familiare.

Zona di produzione

Sito collinare (350 mt. s.l.m.) dominante la valle del fiume Calore in localtà Bosco Faiano, Torre le Nocelle (Avellino). La natura del

terreno è argilloso-calcareo.

Vitigno

Aglianico e altre varietà rosse da reinnestato vivaio aziendale. Allevamento a spalliera e classico a tendone. Rese basse 55 - 60 ql per

Produzione

Blend tra base "Taurasi" e uvaggio in unica vendemmia in surmaturazione su pianta. Dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 18 giorni a

temperatura controllata.

Maturazione

In legno di diverse dimensioni e provenienza per un periodo di 12/18 mesi a seconda del vitigno: Aglianico (25 Hl), uvaggio rosse (5,5 HI e 2,25 HI). Affinamento in bottiglie per

ulteriori 6 mesi.

Grado alcolico 15 %

Profumo

Colore Rosso intenso, brillante, con riflessi violacei.

> Intenso fruttato di amarena, ribes e altri frutti di bosco a cui si aggiungono chiare

impressioni di liquirizia e boisé.

Sapore Pieno, armonico, vellutato dall'inconfondibile

gusto di prugna matura.

Temperatura di servizio 18° C. Previa moderata ossigenazione.

Abbinamenti gastronomici Ottimo per carni alla griglia, arrosti, zuppe e

piatti speziati.







Le Selezioni



CAMPANIA BIANCO INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il Faius de I Capitani è un progetto che mira all'eccellenza. La massima espressione dei vitigni bianchi irpini: Fiano, Greco e Falanghina. Un vino dalla grande potenza, mineralità, freschezza e tipicità capace di evolvere con il tempo. L'affinamento in piccole botti di rovere per 6-9 mesi aggiunge equilibrio e grande personalità. Un vino unico.

Zona di produzione Vigneto sperimentale in località Bosco

Faiano, Torre Le Nocelle (AV), terreno argilloso-calcareo con esposizione a sud-ovest

in zona collinare a 360 mt. s.l.m.

Vitigno

Fiano (50%), Greco e Falanghina da impianto sperimentale in contrada Bosco Faiano con forma di allevamento a guyot e rese

bassissime (circa 45 ql. per ettaro).

Fine ottobre, raccolta a mano delle uve Fiano **Produzione**

in leggera surmaturazione, macerazione prefermentativa su bucce, fermentazione alcolica con lieviti autoctoni in botti di rovere. Greco e Falanghina pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Blend dei tre

vitigni

Maturazione Permanenza su lieviti di fermentazione per 8

- 9 mesi con batonage manuali

Grado alcolico

Giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Colore

Profumo Delicato, elegante ma persistente, con sentori

di vaniglia, mandorla tostata, frutti gialli

maturi e scorza di cedro.

Secco, morbido, glicerico, minerale. Sapore

Temperatura di servizio 11° - 12° C.

Zuppe e grigliate di pesce, carni bianche, Abbinamenti gastronomici

sformati, formaggi teneri.







Sinonimi di aglianico

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.

Zona di produzione Territori soleggiati di media collina dominanti

la valle del fiume Calore in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV). Terreno

argilloso-calcareo.

Vitigno Aglianico con forme di allevamento a cordone

speronato. Densità di circa 4500 ceppi per

ettaro.

Produzione 80 q.li per ettaro con rese in vino di circa il

70%.

Vinificazione Tardiva: prima settimana di novembre, raccolta

a mano con selezione dei grappoli migliori in leggera surmaturazione; dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 30 giorni a temperatura controllata.

Maturazione Dai 18 ai 24 mesi in botti di rovere e successivo

affinamento in bottiglia fino al compimento

del terzo anno dalla vendemmia.

Grado alcolico 14,5%

Colore Rosso rubino con lucidi riflessi granato.

Profumo Etereo, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di frutti

di bosco, ciliegia. Evidenti i terziari, gradevolmente balsamici, con pepe rosa e speziatura esotica intensa e complessa

Sapore Di gran corpo. Asciutto, pieno, armonico, con

retrogusto intenso e persistente che ricorda l'amarena e i frutti di bosco. Complesso, lungo

e avvolgente.

Temperatura di servizio 18° - 20° C. Ossigenare per almeno 30 minuti

prima di servire

Abbinamenti gastronomici Ideale per arrosti di carni rosse o selvaggina,

formaggi stagionati e piccanti.







Sinonimi di aglianico

Tumara

IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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

Zone di produzione Soleggiati territori collinari dominanti la valle del fiume Calore (la "Jumara") in

Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo.

Vitigno Aglianico. Allevamento a cordone

speronato.

Produzione Prima raccolta con rese 90 q.li per ettaro in

vino del 70%.

Vinificazione Fine ottobre, da uve raccolte a mano; dopo

la diraspatura il mosto fermenta sulle bucce per circa 10 - 15 giorni a temperatura

controllata.

Maturazione Dai 8 agli 10 mesi in barrique; affinamento

in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 14 %

Colore Rosso rubino tendente al granato, vivace.

Profumo Intenso, persistente, dall'inconfondibile

sentore di amarena, elegantemente fuso

con i sentori del legno e spezie.

Sapore Pieno, armonico, di elevata struttura, ampio, tannini persistenti ma eleganti.

Temperatura di servizio 18° C. Previa moderata ossigenazione.

Abbinamenti gastronomici Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità, come

zuppe e primi piatti speziati. Ottimo su arrosti di carni rosse e formaggi piccanti.

Bottiglie prodotte 15.000 all'anno da 750 ml.





Sinonimi di aglianico

Guaglione

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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.

Zona di produzione Soleggiati territori di media collina in Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo.

Aglianico. Allevamento a guyot e cordone

Vitigno Aglianico. Allevamen speronato.

Produzione Prima raccolta con rese 90 q.li per ettaro in

vino del 70%.

Vinificazione Fine ottobre, da uve raccolte a mano; dopo

la pigiadiraspatura il mosto e le bucce seguono una macerazione a caldo (65°C) per poi fermetare a temperatura controllata (14-18°C) senza bucce.

Maturazione Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Grado alcolico 13 %

Colore Rosso rubino con luminose note ciliegia.

Profumo Ricco, persistente, dagli inconfondibili sentori di frutti rossi, ciliegia e viola mammola, accompagnati da note di erbe

balsamiche e spezie mediterranee.

Sapore Fresco, armonico, vivace, ampio e rotondo

con note miste di frutti di bosco e ciliegia.

Elegantemente tannico.

Temperatura di servizio 16-17 ° C. Previa moderata ossigenazione.

Abbinamenti gastronomici Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità.

Ottimo su arrosti di carni rosse e formaggi.

Bottiglie prodotte 15.000 all'anno da 750 ml.





Sinonimi di aglianico

Overbose

IRPINIA ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Over(d)ose è il nostro aglianico dall'anima rosa. Vino dal colore delicato, dal profumo intenso di rosa, viola e ciliegia, dona al palato con la sua freschezza un'overdose di piacere.

Zona di produzione Soleggiati territori di media collina in Irpinia. Terreno argilloso-calcareo.

irpinia. Terreno arginoso-calcareo.

Vitigno Aglianico. Allevamento a cordone

speronato.

Produzione Prima raccolta lieve anticipo (fine settembre)

uve raccolte a mano con rese 90 q.li per

ettaro in vino del 70%.

Vinificazione Pressatura soffice uva intera, macerazione in

pressa con ghiaccio secco. Illimpidimento statico e fermentazione a temperatura controllata (13-15° C) per circa 15 giorni.

Maturazione Affinamento su fecce fini 4 mesi.

Grado alcolico 13 %

Colore Rosa tenue con riflessi cipria, luminoso.

Profumo Bouquet floreale intenso di rosa, peonia e melograno accompagnato da note fruttate

di fragoline di bosco, lampone e pesca

bianca.

Sapore Fresco, armonico, morbido e persistente con

buona sapidità. Note di ciliegia con

retrogusto di pesca.

Temperatura di servizio 9-11 ° C.

Abbinamenti gastronomici Consigliato per aperitivo, sformati, piatti di

mare anche crudi e formaggi freschi.

Bottiglie prodotte 10.000 all'anno da 750 ml.









I grandi bianchi autoctoni

Greco di Tufo

SERUM
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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.

Zona di produzione Territori di media collina areale (Tufo,

Montefusco, Santa Paolina).

Vitigno Greco di Tufo con allevamento a spalliera

potatura guyot.

Produzione 70 q.li per ettaro con rese in vino del 60%.

Vinificazione Vendemmia inizi ottobre, pressatura soffice,

fermentazione alcolica a temperatura

controllata.

Grado alcolico 13 %

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Caratteristico e persistente, con sentori di mela

renetta, fiori di ginestra e agrume.

Sapore Sapido, armonioso, delicato, avvolgente e

lungo.

Temperatura di servizio 9° - 10° C.

Abbinamenti gastronomici Eccelente come aperitivo è indicato per piatti a

base di pesce

Bottiglie prodotte 10.000 all'anno da 750 ml.





LITRI 0.750

MINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARAN
GAUDIUM

i Capitani



I grandi bianchi autoctoni

Fiano Si Avellino

GAUDIUM DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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..

Zona di produzione Territori di media collina del comune di Lapio

con esposizione est.

Fiano di Avellino con forma di allevamento a Vitigno

spalliera..

Produzione 80 q.li per ettaro con rese in vino del 60%.

Vinificazione Vendemmia inizi ottobre, pressatura soffice,

parziale criomacerazione prefermentativa su bucce e fermentazione alcolica a temperatura

controllata.

Grado alcolico 13 %

> Colore Giallo paglia mediamente carico con lucidi

riflessi verdolini.

Profumo Intenso e persistente, con sentori di mela

golden e pera.

Secco, morbido, equilibrato, caldo. Sapore

9° - 10° C. Temperatura di servizio

Abbinamenti gastronomici Consigliato per pesce e formaggi teneri.

> Bottiglie prodotte 8.000 all'anno da 750 ml.







I grandi bianchi autoctoni



IRPINIA FALANGHINA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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

Zona di produzione Territori irpini di media collina prevalentemente da Vigna Bosco Faiano - Torre le Nocelle (AV)

da vigila bosco i alalio - forte le Noce

Vitigno Falanghina.

Produzione Allevamento a guyot e metodo tradizionale.

90 q.li per ettaro con rese in vino del 70 %.

Vinificazione Vendemmia inizio ottobre, pigiatura soffice e

fermentazione a temperatura controllata in

acciaio.

Grado alcolico 13 %

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo Vivace ed intenso, con spiccati sentori di frutta

fresca e note floreali.

Sapore Secco, morbido.

Temperatura di servizio 9° - 10° C.

Abbinamenti gastronomici Ideale per piatti a base di pesce e crostacei.

Ottimo come aperitivo.

Bottiglie prodotte 20.000 all'anno da 750 ml.











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 monocoltivar Ravece è il massimo che il territorio irpino può offrire per tipicità e qualità: intense sensazioni all'olfatto e al gusto.

Zona di produzione Territori irpini di media collina 380-400 mt s.l.m.

in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV).

Cultivar Ravece 100 %.

Produzione Fine ottobre, raccolta a mano su pianta,

molitura entro le 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale, estrazione continua a freddo. Imbottigliamento senza filtrazione dopo

decantazione statica.

Colore Giallo dorato intenso con delicati riflessi

verdognoli.

Odore Intensamente fruttato. Pomodoro acerbo, erbe

fresce falciate e sentori balsamici di menta,

basilico e salvia.

Sapore Avvolgente e intenso, caratterizzato da ricchi

toni vegetali di ortaggi freschi con evidenti e armoniche note di amaro e piccante.

The state of the s

Uso consigliato Eccellente a crudo su insalate di verdure e

zuppe di legumi. Ottimo su grigliate di carne e

besce.

Formati prodotti Bottiglia da 500 ml, latta da 3 l.





Gli oli irpini

lurrioro

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.

Zona di produzione Territori irpini di media collina 300-450 mt s.l.m.

> Cultivar Ogliarola avellinese, Ravece, Leccino, Moraiolo.

Produzione Fine ottobre, raccolta a mano su pianta,

> molitura entro le 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale, estrazione continua a freddo. Imbottigliamento senza filtrazione dopo

decantazione statica.

Colore Limpido, giallo dorato con delicati riflessi

verdolini.

Odore Mediamente fruttato. Pomodoro di maturo,

carciofo e sentori di mela verde.

Sapore Equilibrato, delicato ma complesso, dotato di toni di verdura fresca e frutta secca con

armoniche note di amaro e piccante.

Eccellente a crudo su insalate di verdure e Uso consigliato

bruschette. Ottimo su primi piatti in genere, carne e pesce al forno.

Formati prodotti Bottiglia da 500 ml, 750 ml e lattina da 5 l.