



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.

AURUM SILVAE RAVECE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE
SELEZIONE MONOCULTIVAR RAVECE

Der Aurum Silvae "I Capitani" entsteht dank der günstigen Lage des Anbaugebietes und deren Pflege, und nicht zuletzt dank der streng kontrollierten Kaltverarbeitung. Das native Olivenöl extra aus der Einzelvarietät Ravece ist, was Tradition und Qualität anbelangt, das Beste, was das Gebiet bietet: ein Erlebnisempfinden für Geruch und Geschmack.



Herstellungsgebiet	Gebiet Irpinia auf halber Anhöhe 380-400m ü.d.M. in der Ortschaft Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV).
Cultivar	Ravece 100 %.
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	Intensiv goldgelb mit zarten grünlichen Reflexen.
Duft	Sehr fruchtig. Unreife Tomate, frisch geschnittene Gräser und balsamische Minze, Basilikum und Salbei.
Geschmack	Umhüllend und voll, hat Anklänge von frischem Gemüse mit offensichtlich und harmonisch herber und pikanter Note.
Servierempfehlungen	Passt roh ausgezeichnet zu Gemüsesalat und Gemüsesuppen. Schmeckt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.
Produktformate	Flasche 0,5 L.