



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.



CLARUM

IRPINIA FALANGHINA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Clarum aus dem Haus "I Capitani": ein, aus mit ausgewählten Trauben der autochthonen Rebsorten Falanghina, gewonnener Wein, veranschaulicht unsere Region und drückt es mit unverwechselbaren Gerüchen und Düften aus.

Herstellungsgebiet	Mittelhügelige, irpinische Gebiete.
Rebsorte	Falanghina. Traditionelle und Guyot-Erziehungssysteme.
Produktion	9 t/ha mit einem Weinertrag von 70%.
Weinbereitung	Lese Anfang Oktober, leichte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks.
Alkoholgrad	13 %
Farbe	Strohgelb mit Goldreflexen.
Duft	Lebhaft und intensiv, mit ausgeprägten frischen Früchte- und Blumennoten.
Geschmack	Trocken, weich.
Serviertemperatur	9° - 10° C.
Servierempfehlungen	Ideal zu Fisch- und Meeresfrüchte-Speisen. Hervorragend als Aperitif.
Flaschenproduktion	20.000 Stck./Jahr (Füllmenge 750 ml)