



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 verholpen.

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.



EMÈ

CAMPANIA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Diesen Wein, hochrangig, rot und lebendig wie das Blut (auf griechisch eme) widmen wir den echten Liebhabern. Ein wunderbarer Blend, ungewöhnlich angenehm und elegant mit der geschickten und ausgeglichenen Mischung von reinen Weinen, die mit Trauben der Rebsorten Aglianico, Merlot und Sangiovese gewonnen und mit großer Leidenschaft in unseren Weinbauanlagen "Bosco Faiano" angebaut werden. Der vor dem Aussterben gerettete Merlot-Klon, mit Veredelung auf Wildreben, hat eine fast hundertjährige Geschichte. Es handelt sich hier um das Ergebnis einer Qualitäts-Auswahl des historischen Weinbau-Familienbetriebs, mit dem dieser Wein heute seine ursprüngliche und typische Identität ausdrücken will.

Herstellungsgebiet	Die Hügellage (350 m ü.d.M.) dominiert das Tal des Flusses Calore in der Ortschaft Bosco Faiano, Torre le Nocelle (Avellino). Bodennatur: Ton und Kalk.
Rebsorte	Aglianico, Merlot und Sangiovese. Spalierdrahtrahmen und Tendone Erziehungssysteme. Geringe Erträge, 5,5 - 6 t/ha. Ein, mit betriebseigenem Klon, veredelter Merlot.
Weinbereitung	Sangiovese und Merlot manuelle Lese Ende September unter Auswahl der besten, leicht überreifen Trauben. Alianico Ende Oktober. Nach dem Pressen der Trauben, gärt der Most bei kontrollierter Temperatur ca. 2 Wochen mit Schalenkontakt
Reifung	Aus Holz in verschiedenen Größen und Herkunft über eine Dauer von 12/18 Monaten je nach Rebsorte: Aglianico (25 HI), Sangiovese (5,5 HI), Merlot (2,5 HI). Verfeinerung in Flaschen (über weitere 6 Monate).
Alkoholgrad	15 %
Farbe	Sattes Rot, glänzend, mit violetten Reflexen.
Duft	Intensive fruchtige Sauerkirsch-, Johannisbeer- und weitere Waldbeerentöne, denen sich klare Lakritz- und boisé-Geruchseindrücke hinzufügen.
Geschmack	Vollmundig, harmonisch, samtig mit dem unverwechselbaren Geschmack nach reifen Pflaumen.
Servierempfehlungen	Passt hervorragend zu Grillfleisch, Braten, Suppen und gewürzten Speisen.