



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.



FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GAUDIUM

Wenige Rebsorten charakterisieren ein Gebiet, wie die Fiano-Rebsorte das Avellino-Gebiet. Der Fiano (Avellino) DOCG Gaudium aus dem Haus "I Capitani", ist ein Weißwein mit kräftiger Struktur und ungebundener Identität, der dieses Gebiet treu widerspiegelt und keine Zweifel in Bezug auf eine nicht zu übertreffende Weinbau-Berufung aufkommen lässt.

Herstellungsgebiet	Mittlere, zu Lapio gehörende, Hügellagen, mit Ost-Ausrichtung.
Rebsorte	Fiano di Avellino mit Spalierdrahtrahmen-Erziehungsform.
Produktion	8 t/ha mit einem Weinertrag von 60 %.
Weinbereitung	Lese Anfang Oktober, leichte Pressung, teilweise, prefermentative alkoholische Gärung mit Schale bei kontrollierter Temperatur.
Alkoholgrad	13 %
Farbe	Strohgelb, mit mittelstarken, glänzenden Reflexen, die ins Grünliche gehen.
Duft	Intensiv und anhaltend, angenehmes Bouquet mit "Golden"-Apfel- und Birnentönen.
Geschmack	Trocken, weich, ausgeglichen, warm.
Serviertemperatur	9° - 10° C.
Servierempfehlungen	Passt gut zu Fischspeisen und Weichkäse.
Flaschenproduktion	8.000 Stck./Jahr (Füllmenge 750 ml)