



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.



TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BOSCO FAIANO

Der Wein ist der "primum movens" für das "I Capitani"-Unternehmen. Das Bindeglied zwischen Vergangenheit und Gegenwart, die Seele der Firma selbst. Diese Seele kommt im Taurasi Bosco Faiano voll zum Ausdruck. Ein hervorragender, aus den ausgewählten Trauben der Aglianico Taurasi-Rebsorte gewonnener Wein.

Herstellungsgebiet	Sonnige, in mittlerer Hügellage, liegende Anbauflächen, die das Tal des Flusses Calore in der Ortschaft Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV) überragen.
Rebsorte	Aglianico Taurasi mit Reberziehungssystemen „Cordone speronato“ und Guyot. Dichte ca. 4500 Rebstöcke pro Hektar.
Produktion	7 t/ha mit einem Weinertrag von 70%.
Weinbereitung	Manuelle Lese in der ersten Novemberwoche, unter Auswahl der besten, leicht überreiften Trauben; nach dem Pressen der Trauben, gärt der Most bei kontrollierter Temperatur ca. 2 Wochen mit Schalenkontakt.
Reifung	12 – 18 Monate-Lagerung in Eichenfässern und anschließende Verfeinerung in Flaschen (3 Jahre lang, ab der Lese)
Alkoholgrad	14,5 %
Farbe	Granatrot mit Purpur glänzenden Reflexen.
Duft	Flüchtig, umfassend, mit Lakritz- und Vanilletönen, elegant unterlegt mit Waldbeerentönen. Die tertiären Töne sind gut wahrzunehmen; angenehm balsamisch, mit rotem Pfeffer und exotischen Gewürz-Tönen.
Geschmack	Voller Körper. Trocken, voll, harmonisch mit intensivem und anhaltendem Nachgeschmack, der an Sauerkirsche und Waldbeeren erinnert. Komplex, lang und rund.
Serviertemperatur	18° - 20° C. Den Wein mindestens 30 Minuten vor dem Servieren atmen lassen.
Servierempfehlungen	Ideal zu roten Fleischbraten, Wild, scharfem und gereiftem Käse.
Flaschenproduktion	10.000 Stck./Jahr (Füllmenge 750 ml).