



i Capitani

I Capitani srl
via Bosco Faiano
83030 Torre Le Nocelle
(Avellino) Italy
tel. 0825 969182
fax 0825 682542
www.icapitani.com

A Torre le Nocelle, piccolo centro nel cuore dell'Irpinia, sorge e prospera da oltre cento anni l'azienda agricola della famiglia Cefalo chiamati "I Capitani". La splendida tenuta di circa 15 ettari è coltiva oggi esclusivamente a vigneti e oliveti.

Il sito collinare, magnificamente esposto, un tempo riserva di caccia dei principi della leonessa (i signori di Montemiletto), fu acquisito nell'ultimo ventennio dell'800 da nonno Ciriaco, il fondatore dell'Azienda che con caparbietà e sudore trasformò i terreni incolti, in splendidi vigneti.

Oggi il nipote Ciriaco ha voluto raccogliere il vecchio testimone e animato dallo stesso amore e dalla stessa caparbietà di suo nonno, ha riportato la vecchia azienda agli antichi splendori.

L'azienda, attraverso la produzione di vini prestigiosi ed olio extravergine di oliva di alta qualità, si è posta da anni l'obiettivo di concorrere a promuovere in Italia e nel mondo l'immagine dell'Irpinia, terra dura ma generosa, ricca di tradizioni e cultura.



EMÈ

CAMPANIA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vino di alto rango, rosso e vivo come il sangue (in greco eme): è il nostro progetto dedicato ai veri appassionati. Blend magnifico, di inusitata piacevolezza ed eleganza, ottenuto dalla sapiente ed equilibrata miscellanea di vini lavorati provenienti dal vitigno Aglianico e altri vitigni frutto della selezione qualitativa quai centenaria nei nostri storici vigneti "Bosco Faiano". L'unicità di tali cloni concorre ad esprimere l'identità più originale e autentica della nostra lunga e appassionata attività vitivinicola familiare.

| | |
|--------------------------|--|
| Zona di produzione | Sito collinare (350 mt. s.l.m.) dominante la valle del fiume Calore in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (Avellino). La natura del terreno è argilloso-calcareo. |
| Vitigni | Aglianico ed altri vitigni reinnestati da cloni aziendali (Merlot, Cabernet, Sangiovese, Montepulciano, ecc.) Allevamento a spalliera e classico a tendone. Rese basse 55 - 60 ql. per ettaro. |
| Vinificazione | Vendemmia ultima decade di ottobre con appassimento su pianta altri vitigni Dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 20 giorni a temperatura controllata. |
| Maturazione | In legno di diverse dimensioni (25 HI-5,5 HI -2,5 HI) e provenienza per un periodo di 12/18 mesi a seconda del vino. Affinamento in bottiglie per ulteriori 6 mesi. |
| Grado alcolico | 15 % |
| Colore | Rosso intenso, brillante, con riflessi violacei. |
| Profumo | Intenso fruttato di confettura di amarena, ribes e altri frutti di bosco a cui si aggiungono chiare impressioni di liquirizia, boisé, cacao e cioccolato |
| Sapore | Pieno, armonico, vellutato dall'inconfondibile gusto di amarena matura. |
| Temperatura di servizio | 18° C. Previa moderata ossigenazione. |
| Abbinamenti gastronomici | Ottimo per carni alla griglia, arrostiti, zuppe e piatti speziati. |