



**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 caparbia 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 caparbia 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.

*Fiano di Avellino*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
GAUDIUM



**i Capitani**

## FIANO DI AVELLINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
GAUDIUM

Pochi vitigni caratterizzano un territorio così come il Fiano caratterizza il territorio di Avellino. Il Fiano di Avellino D.O.C.G. Gaudium de I Capitani, vino bianco dalla potente struttura e prorompente personalità è specchio fedele di questo territorio, testimone della sua insuperata vocazione vitivinicola.

Zona di produzione	Territori di media collina del comune di Lapio con esposizione est.
Vitigno	Fiano di Avellino con forma di allevamento a spalliera potatura guyot.
Produzione	80 q.li per ettaro con rese in vino del 60%.
Vinificazione	Vendemmia inizi ottobre, pressatura soffice, parziale criomacerazione prefermentativa su bucce e fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Grado alcolico	13 %
Colore	Giallo paglia mediamente carico con lucidi riflessi verdolini.
Profumo	Intenso e persistente, con sentori di mela golden, pera, nocciola, spezie.
Sapore	Secco, morbido, equilibrato, caldo e complesso.
Temperatura di servizio	9° - 10° C.
Abbinamenti gastronomici	Consigliato per pesce e formaggi teneri.