



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.

Guaglione

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



i Capitani

GUAGLIONE

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vino Guaglione dei "I Capitani" interpreta l'Aglianico nel pieno vigore della gioventù: carattere deciso, colore intenso, spiccate note fruttate all'olfatto, piacevole tannicità al palato. Un vino schietto e sincero come solo un giovane sa essere.

Zone di produzione	Soleggiati territori di media collina in Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico. Allevamento a cordone speronato.
Produzione	Prima raccolta lieve anticipo (fine settembre) uve raccolte a mano con rese 90 q.li per ettaro in vino del 70%.
Vinificazione	Pigiadiraspatura e macerazioni tecnologiche prefermentative a caldo e/o a freddo per estrazione rapida da bucce. Fermentazione a temperatura controllata (14-18° C) per 7-8 giorni.
Maturazione	Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Grado alcolico	13 %
Colore	Rosso rubino con luminose note ciliegia e riflessi violacei.
Profumo	Ricco, persistente, dagli inconfondibili sentori di frutti rossi e viola mammola, accompagnate da note di erbe balsamiche e spezie mediterranee.
Sapore	Fresco, armonico, vivace, ampio e rotondo con note miste di frutti di bosco e ciliegia e vaniglia. Moderatamente tannico.
Temperatura di servizio	16-17 ° C. Previa moderata ossigenazione.
Abbinamenti gastronomici	Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità. Ottimo su arrosti di carni rosse e formaggi.