



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 caparbieta 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 caparbieta 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.

Jumara

IRPINIA AGLIANICO
CAMPI TAURASINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



i Capitani

JUMARA

IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino rosso di particolare struttura e identità. Ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate del vitigno Aglianico coltivato con cura e passione nei nostri vigneti. La maturazione in barrique di rovere ne esalta il gusto e ne arricchisce il bouquet.

| | |
|--------------------------|--|
| Zone di produzione | Soleggiati territori collinari dominanti la valle del fiume Calore (la "Jumara") in Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo. |
| Vitigno | Aglianico. Allevamento a cordone speronato. |
| Produzione | Prima raccolta con rese 90 q.li per ettaro in vino del 70%. |
| Vinificazione | Fine ottobre, da uve raccolte a mano; dopo la diraspatura il mosto fermenta sulle bucce per circa 10 - 15 giorni a temperatura controllata. |
| Maturazione | Dai 8 agli 10 mesi in barrique; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. |
| Grado alcolico | 14 % |
| Colore | Rosso rubino tendente al granato, vivace. |
| Profumo | Intenso, persistente, dall'inconfondibile sentore di amarena, elegantemente fuso con i sentori del legno e spezie. |
| Sapore | Pieno, armonico, di elevata struttura, ampio, tannini persistenti ma eleganti. |
| Temperatura di servizio | 18° C. Previa moderata ossigenazione. |
| Abbinamenti gastronomici | Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità, come zuppe e primi piatti speziati. Ottimo su arrostiti di carni rosse e formaggi piccanti. |