



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 Weinanbaugebiet.

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.



FAIUS

CAMPANIA BIANCO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Der Faius-Weißwein, aus dem Haus "I Capitani", will ganz nach oben. Er ist der beste Repräsentant der hervorragenden weißen Rebsorten Irpinien. Ein Wein, der reich an Mineralien ist und mit seiner Kraft, Struktur, seinem Charakter, seiner Frische überzeugt und mit dem Alter reift. Die 6 – 8 Monate lange Lagerung (Verfeinerung) in kleinen Eichenfässern geben ihm Ausgewogenheit und Persönlichkeit. Ein einmaliger Wein.

Herstellungsgebiet	Versuchs-Weinanbaugebiet in der Ortschaft Bosco Faiano, Torre Le Nocelle (AV), Ton-Kalk-Boden, hügeliges Gebiet mit Süd-West-Ausrichtung, Höhenlage 360 m ü.d.M.
Rebsorte	Fiano, Greco und Falanghina aus der Versuchs-Weinanbauanlage in der Ortschaft Bosco Faiano, mit Guyot-Erziehungsform und sehr geringen Erträgen (Ca. 4,5 t/ha).
Weinbereitung	Ende Oktober manuelle Lese der leicht überreifen Trauben, Gärung Vorgärphase mit Schale, alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen in Eichenfässern (neu oder nur ein Mal benutzt).
Reifung	In Kleinfässern aus europäischem Eichenholz; Ausbau auf Hefen 6-8 Monate
Alkoholgrad	13,5 %
Farbe	Strohgelb mit tiefen Goldreflexen.
Duft	Weich, elegant aber anhaltend, mit Vanille-, geröstete Mandel-, gelbe reife Früchte- und Zedernrinde-Tönen.
Geschmack	Trocken, weich, glycerinhaltig, mineralisch.
Serviertemperatur	11° - 12° C.
Servierempfehlungen	Fischsuppen und gegrillter Fisch, weiße Fleischarten, Aufläufe, Weichkäse.