



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 Weinanbaugelände.

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.



JUMARA

IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Rotwein mit besonderer Struktur und Identität. Ein aus ausgelesenen Aglianico Taurasi- Trauben gewonnener Wein, die mit Sorgfalt und Leidenschaft in unseren Weinbergen angebaut werden. Mit der Reifung in Eichenfässern wird der Geschmack unterstrichen und das Bouquet angereichert.

Herstellungsgebiet	Sonniges, in mittlerer Hügellage liegendes Gelände, welches das Tal des Flusses Calore ("Jumara") in Irpinien dominiert. Bodennatur: Ton - Kalk.
Rebsorte	Aglianico Taurasi. Erziehungssysteme Guyot und "Cordone speronato".
Produktion	Erste Lese mit Erträgen von 9 t/ha mit einem Weinertrag von 70%.
Weinbereitung	Ende Oktober manuelle Lese; nach dem Pressen der Trauben, gärt der Most bei kontrollierter Temperatur ca. 7 – 10 Tage mit Schalenkontakt.
Reifung	6 – 8 Monate in Fässern, Verfeinerung in Flaschen (mindestens 3 Monate).
Alkoholgrad	13,5 %
Farbe	Rubinrot, zu Granatrot neigend, lebendig.
Duft	Intensiv, anhaltend, mit den unverwechselbaren Sauerkirchtönen, elegant gemischt mit Holztönen.
Geschmack	Voll, harmonisch, gute Struktur, ausdrucksstark und angenehm tanninhaltig.
Serviertemperatur	18 °C, den Wein vorher etwas atmen lassen.
Servierempfehlungen	Besonders empfohlen für kräftige Vor- und Hauptspeisen mit aromatischen Geschmacksnoten. Passt ausgezeichnet zu roten Fleischbraten und scharfem Käse.