



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 caparbietà 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 caparbietà 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.



CLARUM

IRPINIA FALANGHINA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ottenuto da vinificazione di uve selezionate da vitigno autoctono di Falanghina, il Clarum de I Capitani interpreta a pieno il nostro territorio e lo esprime con sapori e profumi dall'inconfondibile vivacità.

Zona di produzione	Territori irpini di media collina
Vitigni	Falanghina. Allevamento a spalliera con guyot.
Produzione	90 q.li per ettaro con rese in vino del 70 %.
Vinificazione	Vendemmia inizio ottobre, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Grado alcolico	13 %
Colore	Giallo paglierino luminoso.
Profumo	Vivace ed intenso, con spiccati sentori di frutta fresca, note floreali, erbe aromatiche
Sapore	Secco, morbido, pieno, fresco.
Temperatura di servizio	9° - 10° C.
Abbinamenti gastronomici	Ideale per piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo.