



**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.



## FAIUS

CAMPANIA BIANCO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il Faius de I Capitani è un progetto che mira all'eccellenza. La massima espressione dei grandi vitigni bianchi irpini. Un vino dalla grande potenza, struttura, tipicità, mineralità e freschezza, capace di evolvere con il tempo. L'affinamento in piccole botti di rovere per 6-8 mesi aggiunge equilibrio e personalità. Un vino unico.

Zona di produzione	Vigneto sperimentale in località Bosco Faiano, Torre Le Nocelle (AV), terreno argilloso-calcareo con esposizione a sud-ovest in zona collinare a 360 mt. s.l.m.
Vitigni	Fiano (50%), Greco e Falanghina da impianto sperimentale in contrada Bosco Faiano con forma di allevamento a guyot e rese bassissime (circa 45 ql. per ettaro) raccolta a mano in cassetta con selezione su pianta.
Vinificazione	Greco e Falanghina inizio ottobre pressatura e fermentazione. Fiano fine ottobre, in leggera surmaturazione, macerazione prefermentativa su bucce, fermentazione alcolica con lieviti autoctoni in botti di rovere di primo e/o secondo passaggio di media dimensione
Maturazione	Permanenza su lieviti di fermentazione per 6 - 8 mesi. Il fiano in legno con batonage periodici
Grado alcolico	13,5 %
Colore	Giallo paglierino con intensi riflessi dorati.
Profumo	Delicato, elegante ma persistente, con sentori di vaniglia, mandorla tostata, frutti gialli maturi, scorza di cedro, albicocca e pesca. Piacevoli note floreali e agrumate.
Sapore	Secco, morbido, glicerico, minerale con intense note fruttate
Temperatura di servizio	11° - 12° C.
Abbinamenti gastronomici	Zuppe e grigliate di pesce, carni bianche, sformati, formaggi teneri.