



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.



TAURASI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BOSCO FAIANO

Il vino rappresenta il primum movens della realtà aziendale dei "I Capitani", anello di giunzione tra passato e presente, l'anima stessa dell'azienda. Questa anima è tutta espressa nel Taurasi "Bosco Faiano", prestigioso vino ottenuto da uve selezionate del vitigno Aglianico Taurasi.

Zona di produzione	Territori soleggiati di media collina dominanti la valle del fiume Calore in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV). Terreno argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico con forme di allevamento a cordone speronato. Densità di circa 4500 ceppi per ettaro.
Produzione	80 q.li per ettaro con rese in vino di circa il 70%.
Vinificazione	Tardiva: prima settimana di novembre, raccolta a mano con selezione dei grappoli migliori in leggera surmaturazione; dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 30 giorni a temperatura controllata.
Maturazione	Dai 18 ai 24 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia fino al compimento del terzo anno dalla vendemmia.
Grado alcolico	14,5%
Colore	Rosso rubino con lucidi riflessi granato.
Profumo	Etereo, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di frutti di bosco, ciliegia. Evidenti i terziari, gradevolmente balsamici, con pepe rosa e speziatura esotica intensa e complessa
Sapore	Di gran corpo. Asciutto, pieno, armonico, con retrogusto intenso e persistente che ricorda l'amarena e i frutti di bosco. Complesso, lungo e avvolgente.
Temperatura di servizio	18° - 20° C. Ossigenare per almeno 30 minuti prima di servire
Abbinamenti gastronomici	Ideale per arrostiti di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.