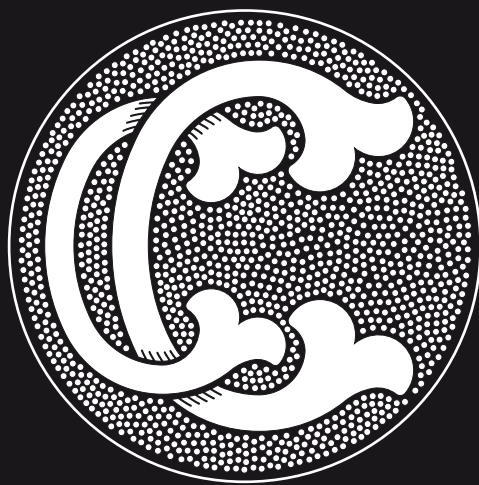




i Capitani

Vini nobili, oli pregiati e ospitalità rurale

Da sempre il nostro obiettivo è quello di promuovere l'Irpinia, terra dura ma generosa, ricca di tradizioni e cultura.





Le Selezioni

Emè

CAMPANIA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vino di alto rango, rosso e vivo come il sangue (in greco eme): è il nostro progetto dedicato ai veri appassionati. Blend magnifico, di inusitata piacevolezza ed eleganza, ottenuto dalla sapiente ed equilibrata miscellanea di vini lavorati in purezza da uve dei vitigni Aglianico, Merlot e Sangiovese, coltivati con vera passione nei nostri vigneti "Bosco Faiano". Il clone di Merlot, preservato dall'estinzione con reinnesto su barbatelle selvatiche, ha una storia quasi centenaria. Frutto della selezione qualitativa della storica attività vitivinicola familiare, oggi concorre ad esprimerne l'identità più originale e autentica.

Zona di produzione	Sito collinare (350 mt. s.l.m.) dominante la valle del fiume Calore in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (Avellino). La natura del terreno è argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico, Merlot e Sangiovese. Allevamento a spalliera e classico a tendone. Rese basse 55 - 60 ql. per ettaro. Merlot reinnestato da clone aziendale.
Produzione	Sangiovese e Merlot fine settembre da uve raccolte in lieve surmaturazione a mano con selezione dei grappoli migliori. Aglianico fine ottobre. Dopo la diraspatura delle uve il mosto fermenta sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata.
Maturazione	In legno di diverse dimensioni e provenienza per un periodo di 12/18 mesi a seconda del vitigno: Aglianico (25 Hl), Sangiovese (5,5 Hl), Merlot (2,5 Hl). Affinamento in bottiglie per ulteriori 6 mesi.
Grado alcolico	15 %
Colore	Rosso intenso, brillante, con riflessi violacei.
Profumo	Intenso fruttato di amarena, ribes e altri frutti di bosco a cui si aggiungono chiare impressioni di liquirizia e boisé.
Sapore	Pieno, armonico, vellutato dall'inconfondibile gusto di prugna matura.
Temperatura di servizio	18° C. Previa moderata ossigenazione.
Abbinamenti gastronomici	Ottimo per carni alla griglia, arrosti, zuppe e piatti speziati.



Le Selezioni

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 (Fiano, Greco e Falanghina). 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.
Vitigno	Greco, Fiano e Falanghina da impianto sperimentale in contrada Bosco Faiano con forma di allevamento a guyot e rese bassissime (circa 45 ql. per ettaro).
Produzione	Fine ottobre, raccolta a mano delle uve in leggera surmaturazione, macerazione prefermentativa su bucce, fermentazione alcolica con lieviti autoctoni in botti di rovere di primo e/o secondo passaggio.
Maturazione	In piccole botti (barriques) di rovere europea con permanenza su lieviti di fermentazione per 6 - 8 mesi.
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 e scorza di cedro.
Sapore	Secco, morbido, glicerico, minerale.
Temperatura di servizio	11° - 12° C.
Abbinamenti gastronomici	Zuppe e grigliate di pesce, carni bianche, sfornati, formaggi teneri.





Sinonimi di aglianico

Taurasi

TAURASI "BOSCO FAIANO" DOCG

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 soleggati di media collina dominanti la valle del fiume Calore in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV). Terreno argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico Taurasi con forme di allevamento a cordone speronato e a guyot. Densità di circa 4500 ceppi per ettaro.
Produzione	80 q.li per ettaro con rese in vino di circa il 70%.
Vinificazione	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 15 giorni a temperatura controllata.
Maturazione	Dai 12 ai 18 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia fino al compimento del terzo anno dalla vendemmia.
Grado alcolico	14,5%
Colore	Rosso granato con lucidi riflessi tegola.
Profumo	Etereo, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di frutti di bosco. Evidenti i terziari, gradevolmente balsamici, con pepe rosa e speziatura esotica.
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.



Sinonimi di aglianico

Jumara

IRPINIA AGLIANICO CAMPI TAURASINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino rosso di particolare struttura e identità. Ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate del vitigno Aglianico Taurasi coltivato con cura e passione nei nostri vigneti. La maturazione in barrique di rovere ne esalta il gusto e ne arricchisce il bouquet.

Zona di produzione	Soleggiati territori collinari dominanti la valle del fiume Calore (la "Jumara") in Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico Taurasi. Allevamento a guyot e cordone speronato.
Produzione	Prima raccolta con rese 90 q.li per ettaro in vino del 70%.
Vinificazione	Fine ottobre, da uve raccolte a mano; dopo la diraspatura il mosto fermenta sulle bucce per circa 7 - 10 giorni a temperatura controllata.
Maturazione	Dai 6 agli 8 mesi in barrique; affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Grado alcolico	14 %
Colore	Rosso rubino tendente al granato, vivace.
Profumo	Intenso, persistente, dall'inconfondibile sentore di amarena, elegantemente fuso con i sentori del legno.
Sapore	Pieno, armonico, di elevata struttura, ampio e piacevolmente tannico.
Temperatura di servizio	18° C. Previa moderata ossigenazione.
Abbinamenti gastronomici	Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità, come zuppe e primi piatti speziati. Ottimo su arrostiti di carni rosse e formaggi piccanti.
Bottiglie prodotte	10.000 all'anno da 750 ml.



Sinonimi di aglianico

Guaglione

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vino Guaglione dei "I Capitani" interpreta l'Aglianico nel pieno vigore della gioventù: carattere deciso, colore intenso, spiccate note fruttate all'olfatto, piacevole tannicità al palato. Un vino schietto e sincero come solo un giovane sa essere.

Zona di produzione	Soleggiati territori di media collina in Irpinia. Terreno di natura argilloso-calcareo.
Vitigno	Aglianico. Allevamento a guyot e cordone speronato.
Produzione	Prima raccolta con rese 90 q.li per ettaro in vino del 70%.
Vinificazione	Fine ottobre, da uve raccolte a mano; dopo la pigiadiraspatura il mosto e le bucce seguono una macerazione a caldo (65°C) per poi fermentare a temperatura controllata (14-18° C) senza bucce.
Maturazione	Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Grado alcolico	13 %
Colore	Rosso rubino con luminose note ciliegia.
Profumo	Ricco, persistente, dagli inconfondibili sentori di frutti rossi, ciliegia e viola mammola, accompagnati da note di erbe balsamiche e spezie mediterranee.
Sapore	Fresco, armonico, vivace, ampio e rotondo con note miste di frutti di bosco e ciliegia. Elegantemente tannico.
Temperatura di servizio	16-17 ° C. Previa moderata ossigenazione.
Abbinamenti gastronomici	Particolarmente indicato per piatti con sapori fragranti e di buona intensità. Ottimo su arrosti di carni rosse e formaggi.
Bottiglie prodotte	15.000 all'anno da 750 ml.





I grandi bianchi autoctoni

Greco di Tufo

SERUM

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Dal vitigno più esclusivo dell'Irpinia, il più esclusivo tra i vini bianchi de i Capitani. Il Greco di Tufo DOCG Serum è un vino bianco dalla delicata sapidità, dall'intenso colore, dall'armonioso equilibrio, semplicemente inconfondibile.

Zona di produzione	Territori di media collina areale (Tufo, Montefusco, Santa Paulina).
Vitigno	Greco di Tufo con allevamento a spalliera potatura guyot.
Produzione	70 q.li per ettaro con rese in vino del 60%.
Vinificazione	Vendemmia inizi ottobre, pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Grado alcolico	13 %
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo	Caratteristico e persistente, con sentori di mela renetta, fiori di ginestra e agrume.
Sapore	Sapido, armonioso, delicato, avvolgente e lungo.
Temperatura di servizio	9° - 10° C.
Abbinamenti gastronomici	Eccelente come aperitivo è indicato per piatti a base di pesce
Bottiglie prodotte	10.000 all'anno da 750 ml.



I grandi bianchi autoctoni

Fiano di Avellino

GAUDIUM

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Pochi vitigni caratterizzano un territorio così come il Fiano caratterizza il territorio di Avellino. Il Fiano di Avellino DOCG Gaudium de I Capitani, vino bianco dalla potente struttura e prorompente personalità è specchio fedele di questo territorio, testimone della sua insuperata vocazione vitivinicola..

Zona di produzione	Territori di media collina del comune di Lapio con esposizione est.
Vitigno	Fiano di Avellino con forma di allevamento a spalliera..
Produzione	80 q.li per ettaro con rese in vino del 60%.
Vinificazione	Vendemmia inizi ottobre, pressatura soffice, parziale criomacerazione prefermentativa su bucce e fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Grado alcolico	13 %
Colore	Giallo paglia mediamente carico con lucidi riflessi verdolini.
Profumo	Intenso e persistente, con sentori di mela golden e pera.
Sapore	Secco, morbido, equilibrato, caldo.
Temperatura di servizio	9° - 10° C.
Abbinamenti gastronomici	Consigliato per pesce e formaggi teneri.
Bottiglie prodotte	8.000 all'anno da 750 ml.



I grandi bianchi autoctoni

Clarum

IRPINIA FALANGHINA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ottenuto da vinificazione di uve selezionate da vitigni autoctoni di Falanghina e Coda di volpe, il Clarum de I Capitani interpreta a pieno il nostro territorio e lo esprime con sapori e profumi di frutta e fiori dall'inconfondibile vivacità e freschezza

Zona di produzione	Territori irpini di media collina prevalentemente da Vigna Bosco Faiano - Torre le Nocelle (AV)
Vitigno	Falanghina.
Produzione	Allevamento a guyot e metodo tradizionale. 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 con riflessi dorati.
Profumo	Vivace ed intenso, con spiccati sentori di frutta fresca e note floreali.
Sapore	Secco, morbido.
Temperatura di servizio	9° - 10° C.
Abbinamenti gastronomici	Ideale per piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo come aperitivo.
Bottiglie prodotte	20.000 all'anno da 750 ml.





Gli oli irpini

aurum
silvae

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE
SELEZIONE MONOCULTIVAR RAVECE

L'Aurum Silvae de i Capitani è il prodotto del territorio favorevole, delle attente cure colturali e di un processo di trasformazione a freddo rigorosamente controllato. L'olio extravergine di olive monocultivar Ravece è il massimo che il territorio irpino può offrire per tipicità e qualità: intense sensazioni all'olfatto e al gusto.

Zona di produzione	Territori irpini di media collina 380-400 mt s.l.m. in località Bosco Faiano, Torre le Nocelle (AV).
Cultivar	Ravece 100 %.
Produzione	Fine ottobre, raccolta a mano su pianta, molitura entro le 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale, estrazione continua a freddo. Imbottigliamento senza filtrazione dopo decantazione statica.
Colore	Giallo dorato intenso con delicati riflessi verdognoli.
Odore	Intensamente fruttato. Pomodoro acerbo, erbe fresche falciate e sentori balsamici di menta, basilico e salvia.
Sapore	Avvolgente e intenso, caratterizzato da ricchi toni vegetali di ortaggi freschi con evidenti e armoniche note di amaro e piccante.
Uso consigliato	Eccellente a crudo su insalate di verdure e zuppe di legumi. Ottimo su grigliate di carne e pesce.
Formati prodotti	Bottiglia da 500 ml, latta da 3 l.



Gli oli irpini

Turrioro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE

Turrioro è un olio extravergine di qualità, frutto di un attento processo di lavorazione di olive coltivate in Irpinia (Ogliarola, Ravece, Leccino, Moraiolo). La raccolta a mano e la premitura a freddo esaltano l'alto valore biologico e le squisite caratteristiche organolettiche di quest'olio, idoneo a condire, sia a crudo che non, qualsiasi pietanza della nostra cucina mediterranea.

Zona di produzione	Territori irpini di media collina 300-450 mt s.l.m.
Cultivar	Ogliarola avellinese, Ravece, Leccino, Moraiolo.
Produzione	Fine ottobre, raccolta a mano su pianta, molitura entro le 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale, estrazione continua a freddo. Imbottigliamento senza filtrazione dopo decantazione statica.
Colore	Limpido, giallo dorato con delicati riflessi verdolini.
Odore	Mediamente fruttato. Pomodoro di maturo, carciofo e sentori di mela verde.
Sapore	Equilibrato, delicato ma complesso, dotato di toni di verdura fresca e frutta secca con armoniche note di amaro e piccante.
Uso consigliato	Eccellente a crudo su insalate di verdure e bruschette. Ottimo su primi piatti in genere, carne e pesce al forno.
Formati prodotti	Bottiglia da 500 ml, 750 ml e lattina da 5 l.