



# i Capitani

I Capitani



Italien

Kampanien



## 2015 FIANO DI AVELLINO "Gaudium" D.O.C.G.

### Weingut

Das schwere Erdbeben, welches die Region Kampanien vor gut 30 Jahren ganz erheblich in Mitleidenschaft gezogen hat, war für das kleine Weingut I Capitani Start- und Ausgangspunkt einer bemerkenswerten Erfolgsstory. Antonio Cefalo, studierter Bauingenieur und als solcher jahrelang mit den Wiederaufbauarbeiten in der Region beschäftigt, hat aus den Resten seiner zerstörten Kellerei ein kleines Weinmuseum errichtet und gleichzeitig ein neues, moderneres Weingut aufgebaut. Anpacken liegt in der Familie, denn schon der Urgroßvater von Antonio war eine angesehene Persönlichkeit in dem kleinen Ort Torre Le Nocelle, weshalb man ihm den Spitznamen "I Capitani" verliehen hatte. Das Weingut liegt im Zentrum der Subregion Irpinia, der höchstgelegenen und hochwertigsten Anbauzone Kampaniens inmitten malerischer Hügel, in Sichtweite des weltberühmten Ortes Taurasi. Gerade mal 12 Hektar sind mit den autochthonen Leitsorten Kampaniens bestückt: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina und Aglianico. Die Geschichte des italienischen Weines hat in Kampanien seine ältesten Wurzeln und stilistisch bewegen sich die Weine von I Capitani auf einem sicheren Pfad. Niedrige Erträge, langsame Vergärung und lange Hefelagerung bei den Weissweinen führen zu mineralischen, langlebigen Weinen, die etwas Zeit benötigen und nicht auf schnellen Konsum ausgelegt sind.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Fiano di Avellino DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.40 g/l
<b>Säure:</b>	6.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Kampanien
<b>Rebsorten:</b>	Fiano

### Vinifizierung

Lese der Trauben von Hand, Selektion schon im Weinberg. Vergärung imahltank temperaturkontrolliert, Ausbau auf der Feinhefe und längere Lagerung im Stahltank

### Sensorik

strahlendes hellgrün, in der Nase ein Strauss von gelbgrünen Früchten, intensiv und nachhaltig auch am Gaumen, perfekt integrierte Säure, große Eleganz

### Passt gut zu

Steinbutt aus dem Ofen

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Vielleicht einer der meistunterschätzten Weissweine Italiens, ebenfalls ein echter Geheimtipp. Der Fiano di Avellino ist kein Sommerweinchens, sondern geprägt von tiefer Mineralik und ausgezeichneter Substanz, die ihn gut und gerne ein paar Jahre reifen lässt.