



2014 FAIUS Irpinia Bianco D.O.C.

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

Jahrgang:	2014
gesetzl. Herkunft:	Irpinia DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.60 g/l
Säure:	6.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Rebsorten:	50% Fiano / 25% Greco Bianco / 25% Coda di Volpe

Vinifizierung

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

Sensorik

Intensive Noten von reifen Tropenfrüchten, zarte Holznote. Ein ausbalancierter Wein mit guter Struktur, Frische, Mineralität und Entwicklungspotential.

Passt gut zu

Meeresfrüchte aus der Pfanne

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Im Hügelland bei Irpinia auf knapp 400 Meter ü.d.M. wachsen die drei autochthonen Rebsorten: Fiano, Greco Bianco, Coda di Volpe. Die extrem niedrigen Erträge lassen einen höchst komplexen und ausdrucksvollen Terroirwein entstehen, der hervorragend zu kräftigen Suppen, gegrilltem Fisch oder Geflügel passt.