

CINQUANT'ANNI
ARNALDO·CAPRAI

CINQU
ARNALI



CINQUANT'ANNI ARNALDO·CAPRAI



CINQUANT'ANNI

Montefalco Sagrantino Special Edition 2016

Quest'anno la Cantina Arnaldo Caprai compie 50 anni (1971-2021). Per celebrare questa meta significativa, così come avvenuto nel 1996 con la mitica edizione del 25 Anni 1993 e nel 2011 con il 40 Anni 2007, abbiamo prodotto una preziosa edizione 50° Anniversario.

Abbiamo creato un Sagrantino vestito di un abito pregiato ed essenziale: un'opera d'arte in oro zecchino. L'etichetta inedita è dell'artista internazionale Paolo Canevari che reinterpreta la pala "Il matrimonio mistico di Caterina D'Alessandria" di Benozzo Gozzoli (1466), isolandone il contorno. Nel suo minimalismo eclettico, l'artista coglie il significativo parallelismo tra arte e vino, riuscendo a sintetizzare la storia della Arnaldo Caprai da sempre tesa alla ricerca dell'eccellenza, con lo sguardo rivolto al futuro ma con i piedi ben ancorati alle radici.

La foglia d'oro zecchino dell'etichetta è stata realizzata con la raffinata collaborazione di Giusto Manetti Battiloro, produttore della foglia oro a Firenze dal 1600. Un'opera d'arte, un gioiello o un vino sono prestigiose manufatti che possono convergere in una preziosa coerenza artistica.

VINIFICAZIONE

Un traguardo così importante non poteva non essere celebrato che con una selezione speciale di Montefalco Sagrantino. Abbiamo raccolto minuziosamente le migliori uve di Sagrantino dal vigneto Monte della Torre e grazie alla guida di Michel Rolland abbiamo introdotto in azienda la *vinification intégral* che ha permesso al Sagrantino di sciogliere senza nessuna forzatura meccanica la sua straordinaria ricchezza polifenolica nel mosto, superando così le problematiche della vinificazione per gravità. Questa innovativa pratica *artisanal* di vinificazione di uva intera in barrique, grazie ad una estrazione molto soffice e all'immersione quasi permanente delle vinacce nel corso della fermentazione alcolica, permette l'ottenimento di vini più rotondi, di maggiore volume, maggiore grassezza, maggiore complessità, una accentuata precisione aromatica, un *boisé* meglio integrato con finali setosi. La macerazione pre-fermentativa a freddo a 4/8 °C per circa 15 giorni ha permesso di estrarre colore e profumi.

Dopo la fermentazione alcolica di una settimana abbiamo avviato la macerazione post fermentativa per tre settimane a caldo.

Al termine del secondo periodo di macerazione, inizia un terzo lungo periodo di infusione delle vinacce che ogni giorno, come nei due periodi precedenti, vengono sottoposte per ben tre volte al giorno ad una sorta di *remuage* manuale ovvero di rotazione della barrique sull'asse orizzontale che permette di tenere le vinacce sempre immerse nel vino. Solo successivamente a questo lungo periodo e quindi dopo circa 70 giorni dalla raccolta le barrique sono state manualmente riaperte e svinate per caduta senza utilizzo di pompe meccaniche.

Il vino è stato poi affinato per due anni in barrique nuove e due anni in bottiglia prima di essere pronto per la degustazione.

ANDAMENTO DELL'ANNATA

L'Annata 2016 è stata calda in generale, anche se l'estate è stata abbastanza mite. Una buona alternanza di sole e pioggia ha permesso una lenta ma ideale maturazione delle uve. Vendemmia medio-tardiva e vini eccezionalmente equilibrati. I mesi decisivi di settembre e ottobre hanno garantito la maturazione ottimale delle uve grazie a temperature normali e brevi temporali. Questo straordinario andamento ha portato a identificare la 2016 come la migliore annata di questo breve secolo!

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La degustazione del **CINQUANT'ANNI Montefalco Sagrantino** Special Edition 2016 svela quanto questa selezione esclusiva sia paradigmatica rispetto alla tecnica della vinificazione integrale e di indirizzo per le future produzioni. Il bouquet è ricco di sentori di frutti scuri intensi, cioccolato fondente e spezie esotiche. L'assaggio è sorpreso da un'inedita e intrigante trama setosa e persistente che apre ad una sontuosa profondità dei tannini. Il carattere intenso e sfaccettato invita ad assaporare questo vino con curiosità e sorpresa. La natura poliedrica della varietà Sagrantino trova in questa selezione una sintesi sublime come un indimenticabile e appassionante monologo. Potenziale di invecchiamento 25-30 Anni.

CINQUANT'ANNI
ARNALDO·CAPRAI



ERSARIO 1
50
197
ARNALDO·CAPRAI 202

CINQUANT'ANNI
ARNALDO·CAPRAI



ANNIVERSARIO
1971-2021
50
ARNALDO·CAPRAI



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Loc. Torre
06036 Montefalco (Pg)
UMBRIA • ITALIA
T. +39 0742 378802
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it

