



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 28 febbraio 2022 | COMUNICATO STAMPA

**ARNALDO CAPRAI,
CENA SIGNATURE CON IL PRODUTTORE ALL'HOTEL MILANO DI BRATTO (BG)**

**L'evento è in programma il prossimo 12 marzo.
Special guest, il fondatore della famosa cantina umbra, Marco Caprai.**

Un evento da non perdere, quello in programma il prossimo 12 marzo **all'Hotel Milano di Bratto (BG), in Val Seriana: Marco Caprai, per tutti il Re del Sagrantino, sarà l'ospite d'onore di una cena degustazione eccezionale**, sia per la presenza del produttore, sia per i vini in degustazione, abbinati alla cucina dell'hotel guidato da Fabio Iannotta.

Si inizierà con **l'Arnaldo Caprai Metodo Classico Brut** accompagnato da **guancia di maiale al pepe con focaccia calda**. Si tratta di un vino che è tutt'altro che l'ennesimo esercizio di stile dettato da obiettivi commerciali. La storia di questa etichetta racchiude in sé – e va anche oltre – tutta la filosofia green che Marco Caprai da anni porta avanti per valorizzare e a mantenere intatte e vitali le caratteristiche tipiche del territorio di Montefalco, sapendo competere nel tempo in una condizione di sostenibilità. Così, i 2 ettari di vigneti dedicati alla produzione del nuovo Metodo Classico Brut Arnaldo Caprai non sono due ettari qualsiasi. Il progetto, infatti, nasce dall'idea di riambientare un'area estrattiva dislocata verso la dorsale appenninica marchigiana, una porzione di terra che giova dell'influenza del mare a una quota compresa tra i 500 e gli 800 metri s.l.m., e di valorizzazione delle aree interne dell'Appennino tra Umbria e Marche dove, a seguito dei terremoti che le hanno colpite, è in atto un vero e proprio spopolamento che si può combattere solo con nuovi progetti di valorizzazione. Da un progetto con il cuore buono non può che nascere qualcosa di altrettanto bello: e sono così queste bollicine che restano ad affinare sui lieviti almeno 20 mesi, 50% Pinot Nero 50% Chardonnay. L'accurata selezione delle uve, i rigorosi protocolli di vinificazione e la permanenza sui lieviti per 20 mesi conferiscono a questo spumante un carattere estremamente intrigante. Giallo paglierino acceso, perlage fine e persistente, al naso si esprime con sentori di mela, note di fiori bianchi e cenni di crosta di pane, mentre al palato è fresco ed equilibrato.

A seguire, **crostone di paté di coniglio con fagottino di verza, zucca e rosmarino**, abbinato al primo dei tre vini della **Linea Signature Arnaldo Caprai, il Malcompare 2018**, nato nel 2015 dalla collaborazione con l'enologo francese di fama internazionale Michel Rolland: Malcompare è un 100% Pinot Nero, rotondo e fresco, con sentori di viola e lampone, che in bocca regala note dolci di legno e spezie (dovute ai 2 anni di maturazione in barrique, a cui seguono 8 mesi in bottiglia) e un finale morbido e setoso. Intrigante con i suoi tannini setosi e cremosi, ha un potenziale di affinamento di oltre dieci anni.

Le **pappardelle con ragù di cinghiale** saranno l'accompagnamento perfetto, invece, del **Berlcompare 2018**, un 100% Merlot sempre firmato Michel Rolland che si eleva 2 anni in barrique e affina 8 mesi in bottiglia, dalle note intense di ribes nero, grafite e qualche tocco di geranio. Al palato è teso, fresco, con tannini salati e agrumati. Un vino complesso ed



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

elegantissimo, indimenticabile, che ambisce a posizionarsi nell'empireo dei grandi Merlot nazionali e internazionali.

Immane, il vino più premiato della cantina Arnaldo Caprai, il **25 Anni, annata 2016**, l'iconico Sagrantino di Montefalco che ha fatto la storia della denominazione, recentemente inserito tra i migliori 10 vini rossi italiani del mondo da Gentleman, il magazine di Class Editori che ha sommato ai rating italiani quelli dei critici internazionali più autorevoli, ossia Wine Spectator, Vinous (guidato dall'italo-americano Antonio Galloni) e James Suckling. Un vino rosso di grande struttura, importante tannino e straordinaria capacità di invecchiamento: tanto denso alla vista, quanto lo è al naso - dove si susseguono note di frutta nera in confettura, rosa e cacao, su un ventaglio speziato di pepe e note balsamiche -, in bocca dimostra tutta la sua classe con la morbidezza del tannino, che non intacca il carattere suadente del sorso ma, al contrario, lo esalta. Il 25 Anni Arnaldo Caprai sarà abbinato alla guancia di manzo brasata al Montefalco Sagrantino, purea di patate ed erbe di campo.

Spinning Beauty 2011 è la punta di diamante della produzione Arnaldo Caprai e il primo nato della Linea Signature: pochissime bottiglie per un Sagrantino che vuole dimostrare tutta la grandezza di questo vitigno, che nasce dal più antico vigneto di selezione clonale Monte della Torre e dal cento per cento di uve Sagrantino, clone Cobra. Un vino ricco di personalità e fascino che si ispira ai grandi classici mondiali dai lunghissimi affinamenti: lasciato a maturare in barrique per 8 anni e almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia, il risultato è un vino unico, straordinario, dal colore rosso rubino impenetrabile e dalla grande forza aromatica estremamente ampia, costellata di sentori di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e rossi e spezie dolci, sfaccettature balsamiche lignee, cenni di incenso e una densa componente tostata. Grintoso, caratteriale, caldo e fresco al contempo, persistente, Spinning Beauty è un'intuizione che ha guidato l'opera e la passione di un uomo alla ricerca continua della bellezza, filo conduttore (e per questo ritroviamo questo simbolo in etichetta, che omaggia anche le origini tessili della famiglia Caprai) invisibile ma inossidabile, che lega questa cantina all'identità del territorio e a tutte le sue tradizioni, in un movimento incessantemente rivolto al futuro.

Compagni di degustazione saranno i **formaggi d'alpeggio**.

Dulcis in fundo, il **Passito 2017 Montefalco Sagrantino**, vino prodotto solo nelle migliori annate e omaggio alle origini della produzione enologica di questo vitigno, che fino agli anni Ottanta veniva elaborato solo nella versione, appunto, passita. In abbinamento, **pera Williams al Passito Sagrantino mantecata alla vaniglia**.

I posti sono limitati: la quota di partecipazione è di 110 euro a persona e la prenotazione obbligatoria a info@hotelmilano.com oppure telefonando al 348 6626501.

> AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI

Poche altre cantine in Italia si identificano così profondamente col Sagrantino di Montefalco, come la Arnaldo Caprai. Una realtà unica, che nel 2021 ha tagliato il traguardo dei 50 anni di attività, sinonimo di eccellenza italiana, capace di creare vini fuori dal comune per profondità, eleganza e longevità non solo rossi, ma anche bianchi. Il merito di questa avventura iniziata alla fine degli anni Settanta è di Marco Caprai, figlio di Arnaldo. È



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

stato lui, infatti, più di chiunque altro a credere nella ricchezza del Sagrantino, reinterpretandolo in chiave moderna, attraverso i più innovativi metodi di produzione e di gestione aziendale, che gli hanno permesso di conquistare così i favori del pubblico e della critica di tutto il mondo. Non da meno i bianchi: il Grecante Arnaldo Caprai, 100% Grechetto, è riuscito a conquistare la Top100 di Wine Spectator.

Una grande azienda, la Arnaldo Caprai, che custodisce un'anima green, considerando fondamentali le tematiche riguardanti la sostenibilità, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il punto di osservazione resta sempre lo stesso: cercare di comportarsi in armonia con i cicli evolutivi naturali, preservando e valorizzando il territorio in cui si opera. Per questo l'azienda ha deciso di creare un Sistema di Gestione Ambientale conforme alle normative internazionali, sviluppando un protocollo volontario territoriale di sostenibilità ambientale, economica e sociale del processo produttivo.

È in questo contesto senza pari, che nascono vini di indimenticabile stoffa, complessi ed eleganti, capaci di raccontare il meglio di tutta una regione, l'Umbria.

www.arnaldocaprai.it

Press Contact | Carolina Di Domenico | T +39 342 9836730

Arnaldo Caprai Marketing & Communications | Eleonora Marzi | T +39 (0)742 378802