



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 08 marzo 2022 | COMUNICATO STAMPA

IL PAPÀ SI FESTEGGIA CON IL SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Ama i vini rossi di una certa potenza, probabilmente ha un carattere pungente e ruvido, che si attenua con l'andare degli anni. È una persona solida, tutta d'un pezzo, che va dritto al sodo e detesta i capricci. È questo **l'identikit del "papà Sagrantino"**, cocciuto e deciso, spesso si rintana nei suoi pensieri, ma quando si lascia andare stupisce per la sua affettuosità e generosità.

Il vino perfetto per la sua festa? Il "25 anni" di Arnaldo Caprai, ça va sans dire, un'icona nel mondo del Sagrantino di Montefalco. Alla cantina, guidata da Marco Caprai si deve il recupero e la rinascita di questa uva autoctona umbra, il Sagrantino appunto, alla quale l'Azienda agricola Arnaldo Caprai ha legato indissolubilmente il proprio nome, nel segno dell'eccellenza con un lavoro paziente e di grande caparbietà.

Il "25 anni" viene vinificato per la prima volta nel 1993 per festeggiare il 25mo anniversario della nascita della cantina e oggi è **appena uscita sul mercato l'annata 2018**: un Sagrantino in purezza, che affina in barrique per 2 anni e poi in bottiglia per circa 8 mesi prima del rilascio in commercio.

Il Montefalco Sagrantino "25 anni" di Arnaldo Caprai ha un colore rosso rubino cupo e impenetrabile. Tanto denso alla vista, quanto lo è al naso, ha una complessità stratificata che spazia tra note di frutta nera in confettura, rosa e cacao, pepe, chiodi di garofano, cannella, nonché una nota balsamica di resina di pino. Al sorso la grande eleganza di questo vino si concretizza nella morbidezza del tannino, che non intacca il carattere suadente del sorso ma, al contrario, lo esalta.

> 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 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 | T +39 342 9836730

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