



**ARNALDO CAPRAI**

*Viticoltore in Montefalco*

**Montefalco (PG) | 14 dicembre 2021 | COMUNICATO STAMPA**

## **SUL FRECCIAROSSA MILANO-PARIGI**

### **SI BRINDA CON IL MONTEFALCO ROSSO ARNALDO CAPRAI**

Il Montefalco Rosso di Arnaldo Caprai a partire dal 18 dicembre accompagnerà tutti i passeggeri della nuova, rivoluzionaria tratta del Frecciarossa che, per la prima volta nella storia, varcherà le Alpi per raggiungere Lione e Parigi, esportando l'esperienza dell'Alta Velocità Trenitalia e Ferrovie dello Stato in Francia. La prima corsa, comunica FS, partirà la mattina del 18 dicembre da Parigi alle 7.26 direzione Milano e dal capoluogo lombardo verso la capitale francese alle 6.25, altre due corse saranno nel pomeriggio (biglietti a partire da 23 euro e da 29 euro). Alle due iniziali corse giornaliere di andata e ritorno tra Parigi Gare de Lyon e Milano Centrale, via Lyon Part-Dieu, Chambéry, Modane e Torino, se ne aggiungeranno poi altre tre giornaliere di andata e ritorno tra Paris Gare de Lyon e Lyon Part-Dieu e Lyon Perrache. In tutto Trenitalia effettuerà 10 corse per quasi 5.000 posti al giorno tra Parigi e Lione.

«Con Trenitalia e Frecciarossa – spiega il patron della cantina, Marco Caprai – abbiamo un rapporto proficuo da molti anni, siamo orgogliosi di essere stati scelti per questa nuova importante tratta. Di fatto Trentitalia è il primo operatore europeo a entrare in Francia dall'apertura del mercato ferroviario alla concorrenza, e con questa nuova tratta offrirà ai passeggeri francesi, ma anche agli italiani che vorranno raggiungere, con il mezzo di trasporto più sostenibile, sicuro e confortevole, Chambéry Lione e Parigi, una nuova esperienza di viaggio. Esperienza che noi cercheremo di rendere ancora più piacevole con il nostro Montefalco Rosso Arnaldo Caprai, un vino che rappresenta, assieme al Sagrantino, il simbolo della nostra Umbria».

Il Montefalco Rosso Arnaldo Caprai nasce a partire da un'accurata selezione di Sangiovese, a cui si aggiunge, in egual misura, una piccola percentuale di Sagrantino e di Merlot. Le uve, dopo una raccolta meticolosa, vengono vinificate in acciaio, per poi affinare per 12 mesi in barrique, sia di rovere di Slavonia sia di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, segue un'ulteriore maturazione in vetro, di almeno 4 mesi, per raggiungere il giusto sviluppo evolutivo prima della messa in commercio. Color rosso rubino, scuro e profondo, profuma di note fruttate e floreali, impreziosite da tocchi speziati; in bocca è corposo, rotondo, con una trama tannica ben definita e un sorso di piacevole freschezza.



**ARNALDO CAPRAI**

*Viticoltore in Montefalco*

**> 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, 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, reinterpreandolo 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](http://www.arnaldocaprai.it)

Press | Carolina Di Domenico | T +39 342 9836730

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