



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | GIUGNO 2021 | COMUNICATO STAMPA

**INAUGURATA TERRAZZA MONTE DELLA TORRE,  
LO SPAZIO ESCLUSIVO DEL WINE CLUB DEL SAGRANTINO  
FIRMATO ARNALDO CAPRAI  
E QUEST'ESTATE TORNANO ANCHE I PIC-NIC IN VIGNA  
(ANCHE IN VERSIONE GOURMET)  
ESPERIENZE TAILOR MADE IN UMBRIA FIRMATA ARNALDO CAPRAI**

Un Wine Club del Sagrantino e dei vini dell'Umbria in generale: è stata appena inaugurata dalla cantina Arnaldo Caprai la **Terrazza Monte della Torre, uno spazio esclusivo all'interno della tenuta da cui si può godere di una vista unica su Montefalco e sui vigneti di Sagrantino, illuminati fino al tramonto, dove da oggi è possibile vivere un'esperienza di degustazione esclusiva, suddivisa in tre proposte**, che conducono verso tre percorsi diversi tutti accumulati dalla presenza di un wine educator a disposizione dei partecipanti, dalla visita in cantina inclusa del pacchetto di degustazione e dall'abbinamento gastronomico di una ricercata selezione di prodotti tipici del territorio. Scegliendo MONTEFALCO VIBES si potranno degustare 3 vini Arnaldo Caprai, precisamente il Grecante Colli Martani Grechetto DOC, il Montefalco Rosso DOC e il Montefalco Rosso Riserva DOC (50 euro a pax, durata 2-3 ore); con SAGRANTINO EXPERIENCE si potrà iniziare con un vino a scelta tra Grecante Colli Martani Grechetto DOC, Montefalco Rosso DOC e Montefalco Rosso Riserva DOC, seguito poi dall'assaggio di 3 Sagrantino simbolo della cantina, ossia il Collepiano, il Valdimahgio e l'iconico 25 Anni (100 euro a pax, durata 2-3 ore); infine SIGNATURE COLLECTION è sicuramente la top experience proposta, un viaggio che inizia dal *super white* Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT e poi si incammina nell'anima rossa della Arnaldo Caprai, che va dal Montefalco Rosso Riserva DOC al Sagrantino 25 Anni, passando attraverso il Malcompare e il Belcompare, rispettivamente Pinot Nero e Merlot Umbria IGT (165 euro a persona).

Una proposta che vede la luce con la ripartenza, l'allentamento delle restrizioni anti-covid e l'estate, ma che proseguirà anche nei mesi autunnali e invernali per diventare un punto di riferimento per tutti i wine lover.

A fianco di questa novità, **anche per il 2021 è confermata la proposta pic-nic firmata Arnaldo Caprai**, tra i primi in Italia a proporre la possibilità di abbinare alla semplice visita in cantina anche un pic-nic nella sua tenuta, tra i filari di Sagrantino, Sangiovese o di Grechetto, o sulla splendida Terrazza Belvedere, incastonata tra i vigneti e in posizione panoramica, all'ombra di una quercia secolare.

Il **Pic-nic in vigna** si prenota al massimo entro il giorno prima, perché tutto viene preparato espresso la mattina stessa della visita: frittate, salumi e formaggi selezionati, pasta fatta a mano, zuppe, insalate, dolci, il pane appena sfornato da gustare con l'olio extravergine di oliva prodotto dall'azienda e, naturalmente, il vino. Ognuno riceverà coperte, cuscini, cestino e calici, riempito con tutto l'occorrente, e poi potrà andare alla ricerca del proprio angolo preferito dove poter trascorrere non solo il pranzo ma anche l'interno pomeriggio, in totale



## ARNALDO CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

relax, fino al tramonto, tra prati, laghetti, vigne e il magnifico paesaggio di Montefalco sullo sfondo.

Per chi lo desidera, inoltre, c'è la possibilità di avere un personal chef a disposizione per il proprio pic-nic: la formula **Pic-nic Gourmet**, infatti, mette a disposizione lo chef resident della cantina, Salvatore Denaro, che preparerà per gli ospiti – comodamente seduti al tavolo - una serie di pietanze tipiche e una grigliata di carne sulla meravigliosa Terrazza Belvedere.

Il "Pic-nic in vigna" e il "Pic-nic Gourmet" di Arnaldo Caprai sono disponibili solo su prenotazione, 7 giorni su 7, e si prenotano direttamente online <http://www.arnaldocaprai.it/posts/pic-nic-in-vigna> ai seguenti costi:

*Pic-nic in vigna*

*75.00 euro a persona*

*da 1 a 6 anni gratuito*

*da 6 a 10 anni 20.00 euro a bambino*

*Minimo 2 persone – Massimo 8 Persone*

*Durata dell'esperienza: libero*

*Pic-nic Gourmet*

*130 euro a persona*

*da 1 a 6 anni gratuito*

*da 6 a 10 anni 20.00 euro a bambino*

*Minimo 2 persone – Massimo 8 Persone*

*Durata dell'esperienza: libero*

### **>AZIENDA AGRICOLA ARNALDO CAPRAI IN SINTESI**

L'Azienda agricola Arnaldo Caprai nel 2021 compie 50 anni. 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, 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](http://www.arnaldocaprai.it)

Press | Carolina Di Domenico | T +39 342 9836730

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