



ARNALDO CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

Montefalco (PG) | 20 gennaio 2021 | COMUNICATO STAMPA

**PER SAN VALENTINO,
LA PASSIONE DEL SAGRANTINO PASSITO CON IL CIOCCOLATO
E PER SAN FAUSTINO, IL SAGRANTINO COLLEPIANO**

Niente dubbi, quest'anno, su come trascorrere San Valentino: l'unica opzione possibile sarà stare a casa, organizzare una cena casalinga, cucinando od ordinando un delivery. Immane sarà il cioccolato (meglio se fondente), afrodisiaco per eccellenza: che sia una Sacher o una cheesecake, oppure il classicissimo tortino con cuore caldo di cioccolato, quel che è certo è che il "cibo degli dei" non potrà mancare per chiudere in bellezza una serata ad alto tasso seduzione.

L'abbinamento perfetto, quindi, per proseguire anche nel calice a inebriare il partner? Il **Passito Montefalco Sagrantino DOCG**, che la cantina **Arnaldo Caprai** produce in quantità limitatissime: un vino dolce rosso che matura per 18 mesi in barrique e completa l'affinamento con 12 mesi in bottiglia. Nel calice si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi granato, il profumo è complesso e ricco, con aromi di piccoli frutti a bacca scura, amarena, prugna, cenni di frutta secca, morbide spezie orientali e vaniglia. In bocca, conferma quello che ha promesso al naso: è ampio, avvolgente, con aromi densi e suadenti, che anticipano un finale armonioso e molto persistente. È come un bacio pieno di passione, che vi saprà emozionare.

Va servito fresco, a una temperatura di 12-14 °C e costa circa 40 euro.

Chi invece non ha ancora trovato l'anima gemella, in tempi di lockdown e coprifuoco deve affrontare la festa dei single, San Faustino, puntando a festeggiare la persona più importante della sua vita, ovvero sé stesso. In questo caso, la proposta è quella di coccolarsi con il **Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG, il Sagrantino storico di Arnaldo Caprai** (30 euro), che saprà stupire per dettaglio, finezza e per il suo grande equilibrio. Figlio di una maturazione in barrique di circa 22 mesi che nel bicchiere svela tutta la profondità della tipologia, al naso esprime sentori di confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria. Al palato è potente e al tempo stesso elegante, caratterizzato da una trama tannica di incredibile precisione e fattura, chiude lunghissimo, su note di mora di rovo. Ideale da abbinare a secondi piatti saporiti, specialmente di carne arrosto, spezzatini e selvaggina.



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, 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 | Carolina Di Domenico | T +39 342 9836730

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