

# BERNULIA PER ARNALDO CAPRAI

C'è un'Umbria dove la coltivazione della vite disegna paesaggi in cui storia e leggenda si sovrappongono, in cui il patrimonio agricolo è anche patrimonio antropologico; un'Umbria dove le dolci colline accompagnano il trascorrere del tempo, il passare delle stagioni, che mutano le forme e i colori delle vigne. Vie e sentieri antichi che si inerpicano tra i filari, già percorsi nel Medioevo da San Benedetto da Norcia, San Francesco d'Assisi e Santa Chiara da Montefalco.

## QUESTO È IL TERRITORIO DEL SAGRANTINO, NELL'AREALE DI MONTEFALCO.

Dal 1992, anno in cui il Montefalco Sagrantino ha ottenuto la DOCG, tanta strada è stata fatta: qualità del vino e radici culturali profonde hanno reso possibile la costruzione di un ecosistema che si è imposto come uno dei territori vinicoli ed enoturistici più importanti e dinamici d'Italia. In questi anni la storia ha attribuito alla nostra azienda il ruolo di custode di questo prezioso vitigno. Un vitigno il cui nome evoca la sacralità, la solennità, il mistero. Sostantivi che non si esauriscono nella loro definizione, ma trovano riscontro nelle caratteristiche proprie del più esemplare vino di Montefalco, il Sagrantino, nella sua personalità complessa e piena di sfaccettature. A trent'anni dal riconoscimento della DOCG, il nostro desiderio è stato quello di tradurre in un'impronta visiva l'esperienza sensoriale che attraversa ogni assaggio dei nostri vini Sagrantino.

La volontà di realizzare un'opera che attraverso l'arte desse forma all'immaginario legato alle persone, al territorio e alla natura dei nostri luoghi, ci ha fatto incontrare **Giulia Bernardelli**, in arte **Bernulia**, artista mantovana la cui necessità espressiva si nutre delle sensazioni suscitate dai luoghi, dai loro odori, colori, paesaggi.

Un percorso che ha attraversato le quattro stagioni, in cui l'artista ha passeggiato tra i vigneti, ne ha silenziosamente osservato i mutamenti, ha assaggiato chicchi d'uva, e con curiosità si è lasciata guidare nella degustazione dei nostri vini, scoprendone tutte le sfumature.



## DOPO UN'ESPERIENZA DURATA OLTRE UN ANNO QUESTE QUATTRO OPERE D'ARTE UNICHE NE SONO IL RISULTATO.

*“Per l'Arnaldo Caprai ho voluto rappresentare ed esprimere la mia personale visione del Sagrantino, della sua storia e della storia del territorio. Caprai, Sagrantino e Montefalco sono ormai tre nomi indissolubilmente legati. Il vino è un elemento particolarmente complesso; ho cercato quindi di trasmettere questa ricchezza e diversità attraverso composizioni molto diverse tra loro. È stato un viaggio che si è trasformato nel corso del tempo, e da un tipo di composizione più materica ho sentito la necessità di andare verso l'astrazione per esprimere a pieno il senso e l'Impronta del Sagrantino”.*

### SULL'ARTISTA

Dopo il diploma all'Accademia di Belle Arti di Bologna, Bernulia inizia a collaborare con Palazzo Ducale a Mantova. Nel 2015 un "incidente" durante una pausa caffè la porta a realizzare la sua prima opera a partire dalla polvere di caffè. Bernulia decide allora di voler utilizzare elementi materiali e oggetti quotidiani per raccontare storie. Realizza opere effimere, di cui conserva lo scatto fotografico fatto prima di cancellarne la traccia.

*“Cancellare tutto una volta finito mi dà una grande sensazione di libertà e rispetto, come se le mie idee si trovassero nel posto migliore.”* Negli ultimi anni ha collaborato con importanti realtà come Pirelli, Armani, Disney, Barilla, Lavazza, Caffarel, nel 2015 ha vinto il premio di migliore copertina degli inserti del Washington Post.



ARNALDO·CAPRAI

ROSSO

GRANATO, COMPATTO E

LUMINOSO. L'AMPIO QUADRO

OLFATTIVO SI ESPRIME IN SENTORI

BALSAMICI E SPEZI : ERBE OFFICINALI,

CARDAMOMO, LEGNO CEDRO, RADICE, FIORI

SECCHI, RABARBARO. BUONO PERCEZIONI DI

ARANCIA ROSSA, SCIOLA, AMARENA,

SOTTOBOSCO, FOGLI ANNALI SCHIACCiate,

TERRA BAGNATA, E CUDE IN RICHIAMI DI

TABACCO, SCATOLEGGI, CIOCCOLATO

E IRISH COFFEE. VINO GRINTOSO,

ACCOMPAGNATA FRESCHENZA E

CORPOSITÀ. LUNGHISSIMO

NEL FINALE.



SPINNING BEAUTY

Montefalco Sagrantino DOCG



**SPINNING BEAUTY**

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

ROSSO RUBINO CON LIEVI SFUMATURE  
GRANATE. UNA TRAMA PROFONDA  
QUASI IMPENETRABILE E VELLUTATA.  
ALL'OLFATTO È AMPIO, CON SENTORI  
FRUTTATI, FIORALI E MINERALI.  
APRE CON INTENSE FOLATE DI  
PRUGNA, AMARO DI VISCIOLA, CHE SI  
ASSOCIANO A SENSAZIONI PIÙ  
OMBROSE DI ERIZIA, CHINA,  
CACAO E AROMI FERROSI.  
LA VIVACE FRESCHEZZA EQUILIBRA  
UNA TRAMA TANNICA MUSCOLARE,  
PRIMA DI UNA CHIUSURA  
INDIMENTICABILE PER PERSISTENZA.



25 ANNI

Montefalco Sagrantino DOCG



25 ANNI

Montefalco Sagrantino DOCG

ROSSO RUBINO CON SFUMATURE  
GRANATE. COMPATTO E LUMINOSO.  
SOFISTICATI PROFUMI BALSAMICI,  
FLOREALI E FRUTTATI. NOTE  
MENTOLATE DI ERBE OFFICINALI  
SPAZIANO DAL CARDAMOMO ALLA  
PASSIFLORA, ARTEMISIA, LA  
LIQUIRIZIA, CORNANO SU  
ECHI DI LEO E VANIGLIA,  
ARANCIA ROSSA, MELOGRANO  
E FRAGOLA. POLGENTE AL  
PALATO, LA VERA FRESCHEZZA  
È SOSTENUTA DA TANNINI  
GENTILI. MOLTO PERSISTENTE  
CHIUDE CON UNA SCIA SAPIDA.





VALDIMAGGIO  
Montefalco Sagrantino DOCG

ROSSO RUBINO CON UNGHIA GRANATA  
APPENA ACCENNATA, TRAMA COMPATTA,  
AVVOLGENTE E VELLUTATA. LUMINOSO E  
VIVO. FRUTTATO E FLOREALE, CON  
SENTORI DI CILIEGA SOTTO SPIRITO,  
VIOLETTA E CIOCCAMINO. LE NOTE  
BALSAMICHE SI FUSCONO IN SPEZIE  
ORIENTALI, CHE SI UNISCONO A  
SANDALO E RABBARIBANO. LA VIBRANTE  
FRESCHEZZA SI UNISCE CON  
SETOSI È BILANCIATO DAL CALORE E  
DALLA MORBIDEZZA DELLA GLICERINA.  
PERSISTENTE NEL FINALE, CHIUDE CON  
UNA PIACEVOLE SAPIDITÀ, CHE RITORNA  
SU ECHI DI PRUGNA E AMARENA.







COLLEPIANO  
Montefalco Sagrantino DOCG