



# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## SAGRANTINO DI MONTEFALCO 25 ANNI DOCG

Luigi Pirandello scriveva: "a tutto c'è un oltre". Con lo spirito della sfida ma anche con l'amore e la fantasia di chi insegue un sogno, è stato realizzato questo vino che vuole porsi come l'oltre del Sagrantino.

Il Sagrantino 25 Anni nasce dall'esaltante esperienza di ricerca e dalla speciale selezione di uve Sagrantino. Prodotto per la prima volta con l'annata 1993 per celebrare il 25° anniversario dell'azienda, da allora conserva questo nome insieme al carattere, la potenza e l'eleganza che lo distinguono.

**Classificazione: D.O.C.G.**

**Prima Annata di Produzione: 1993**

**Uve: Sagrantino 100%**

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	50q
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre
Vinificazione:	Dopo una pigiadiraspatura molto soffice, sono effettuati rimontaggi continui in modo da estrarre le sostanze contenute nelle bucce; il tempo di macerazione è di circa 30 giorni, a temperature di circa 30°C
Affinamento: (mesi)	Barrique: 24 Bottiglia: 8
N° di bottiglie prodotte:	30.000
Data Commercializzazione:	Ottobre

### NOTE DEGUSTATIVE

- Colore:** rosso rubino impenetrabile con riflessi granato-scuro.
- Aroma:** sensazioni aromatiche molto intense, con note di frutta matura e gradevolmente speziato in armonia con i delicati aromi vanigliati conferiti dalle barriques.
- Gusto:** possente, morbido e vellutato, con retrogusto persistente ed armonioso.
- Abbinamenti:** grandi arrostiti, cacciagione, formaggi piccanti.
- Note:** vino con capacità di lungo invecchiamento, almeno 15-20 anni.
- Servire a una temperatura di 18/20 °C*

### DATI ANALITICI - 2003

- °Alcool: 14,5 % Vol.
- Acidità tot.: 5.5 g/l
- pH: 3.62
- Polifenoli: 4180 mg/l
- Estratto secco: 35.6





# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## SAGRANTINO DI MONTEFALCO COLLEPIANO DOCG

Vino simbolo della nuova realtà enologica di Montefalco, il Sagrantino Collepiano trae la sua forza da una tradizione secolare e dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino.

Collepiano è l'areale di produzione del Sagrantino e indica la dolce pendenza delle nostre colline.

**Classificazione: D.O.C.G.**

**Prima Annata di Produzione: 1979**

**Uve: Sagrantino 100%**

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	60q
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre
Vinificazione:	Il tempo di macerazione è di circa 26-28 giorni a temperature di circa 30 °C e con molti rimontaggi al giorno.
Affinamento: (mesi)	Barrique: 22 Bottiglia: 8
N° di bottiglie prodotte:	70.000/80.000
Data Commercializzazione:	Fine Giugno

### NOTE DEGUSTATIVE

- Colore:** rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.
- Aroma:** molto persistente al naso con tipici sentori di more di rovo, prugna e cuoio che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno.
- Gusto:** possente, morbido e vellutato.
- Abbinamenti:** sono quelli tipici dei vini di grande stoffa, cioè arrostiti, cacciagione e i piatti della cucina internazionale.
- Note:** vino con capacità di lungo invecchiamento, almeno 10-15 anni.
- Data la sua struttura è necessario servirlo ad una Temperatura di 18/20 °C.*
- Si consiglia di stapparlo almeno due ore prima.*

### DATI ANALITICI - 2003

- °Alcool: 14 % Vol.
- Acidità tot.: 5.6 g/l
- pH: 3.56
- Polifenoli: 3705 mg/l
- Estratto secco: 35.6





# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## **SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO DOCG**

Documentate testimonianze storiche consentono di affermare che in passato il vino ottenuto dalle uve della varietà 'Sagrantino' era tradizionalmente prodotto e consumato nella versione dolce. I tralci di vite scolpiti nei fregi di marmo della chiesa romanica di Montefalco testimoniano questa lunga tradizione che La Arnaldo Caprai vuole rinnovare. Un vino da meditazione come la Terra che lo produce e che si abbina alla più classica tradizione pasticceria.

### **Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

**Tipo di Vino: Rosso**

**Prima Annata di Produzione: 1975**

**Uve: Sagrantino 100%**

---

<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro:</b>	50q
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine ottobre
<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono poste ad appassire per due mesi sui graticci in un ambiente arieggiato per ottenere un graduale e regolare processo di appassimento dei grappoli.
<b>Affinamento: (mesi)</b>	Barrique: 18 Bottiglia: 6
<b>N° di bottiglie prodotte:</b>	3.000/5.000
<b>Data Commercializzazione:</b>	Fine Giugno

### **NOTE DEGUSTATIVE**

<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso tendente al granato.
<b>Aroma:</b>	sensazioni intense, con note di frutta matura e sentori di frutti di bosco e di frutta secca.
<b>Gusto:</b>	amabile, pieno, con retrogusto piacevole di agrumi e frutta secca.
<b>Abbinamenti:</b>	si abbina molto bene alla tradizionale pasticceria umbra, ma si presta ugualmente a essere consumato come vino da "meditazione".
<b>Note:</b>	adatto all'invecchiamento, ha una durata di almeno 10-15 anni.





# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## MONTEFALCO ROSSO DOC

Il “Montefalco Rosso” simboleggia il forte legame del vino con il territorio di Montefalco; è prodotto con uve della varietà ‘Sangiovese’ e, in piccola percentuale, con ‘Sagrantino’ massima espressione di quella tipicità da sempre sostenuta dalla Arnaldo Caprai.

### Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

**Tipo di Vino: Rosso**

**Prima Annata di Produzione: 1975**

**Uve: Sangiovese 70% Sagrantino 15% Merlot 15%**

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	100q
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre e prima di ottobre
Vinificazione:	Fermentazione con macerazione delle bucce con durata dai 15 ai 18 giorni e due rimontaggi al giorno
Affinamento: 12 (mesi)	50% Botte 50% Barrique - Bottiglia: 3 (mesi)
N° di bottiglie prodotte:	185.000
Data Commercializzazione:	Maggio

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante.

**Aroma:** sensazioni intense, con note di frutta matura unite a delicati aromi vanigliati.

**Gusto:** pieno, di buon corpo, asciutto e molto persistente.

**Abbinamenti:** si abbina molto bene con tutti i piatti di carni rosse e bianche, con i salumi e i formaggi piccanti.

**Note:** vino con capacità di invecchiamento di almeno 4-6 anni.

*Servire a una temperatura di circa 18 °C*

### DATI ANALITICI - 2003

°Alcool: 13 % Vol.

Acidità tot.: 5.58 g/l

pH: 3.60

Polifenoli: 2680 mg/l





# ARNALDO·CAPRAI

*Viticolture in Montefalco*

## ROSSO OUTSIDER IGT

Il Rosso Outsider è la conferma dell'eccezionalità di un terroir come quello di Montefalco come territorio vinicolo. Con questo vino la Arnaldo Caprai dimostra come il territorio che l'ha resa celebre, sia in grado di trasferire il proprio temperamento e carattere anche a vitigni internazionali.

**Classificazione: Indicazione Geografica tipica**

**Prima Annata di Produzione: 2000**

**Uve: Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%**

---

Sistema di allevamento:	Guyot, Cordone speronato
Densità d'impianto:	6000-8000 ceppi/ha.
Resa per ettaro:	60 - 70q
Cloni:	Merlot clone 181 - Cabernet clone 337
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre per il Merlot e terza decade di settembre per il Cabernet Sauvignon.
Vinificazione:	il tempo di macerazione è di circa 23-26 giorni, ad una temperatura mantenuta sempre sotto i 30 °C.
Affinamento: (mesi)	Barriques per 18 mesi.
N° di bottiglie prodotte:	7.000
Data Commercializzazione:	Marzo

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore:	rosso rubino.
Aroma:	al naso evidenzia profumi concentrati di frutta rossa e grafite.
Gusto:	è potente e intenso esprimendo caratteristiche di morbidezza, piacevolezza e originalità.
Abbinamenti:	si abbina perfettamente a secondi piatti di carne e formaggi stagionati.
Note:	vino che ben si adatta all'invecchiamento.

### DATI ANALITICI - 2003

°Alcool:	14 % Vol.
Acidità tot.:	5.49 g/l
pH:	3.43
Polifenoli:	3123 mg/l





# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## POGGIO BELVEDERE UMBRIA ROSSO IGT

Il Poggio Belvedere Rosso è un vino prodotto col carattere dell'Umbria: una terra semplice, ma rigogliosa che esprime al meglio il sapore e il fascino di uno stile di vita a misura d'uomo.

### Classificazione: Indicazione Geografica Tipica

Tipo di Vino: Rosso

Prima Annata di Produzione: 1998

Uve: Sangiovese 80% Cilieggiolo 20%

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	110q
Epoca di vendemmia:	Fine settembre
Vinificazione:	Fermentazione con macerazione delle bucce di circa 10 -15 giorni
Affinamento: (mesi)	Acciaio: 12 Bottiglia: 4
N° di bottiglie prodotte:	90.000
Data Commercializzazione:	Maggio

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: fresco e gradevolmente speziato.

Gusto: elegante e morbido, di buon corpo.

Abbinamenti: la sua eleganza e morbidezza consente i classici abbinamenti con piatti di carne rossa e i formaggi e anche con piatti meno impegnativi.

Note: vino di buona serbevolezza, almeno 2-4 anni.

*Servire a una temperatura di circa 18 °C*

### DATI ANALITICI - 2003

°Alcool: 13 % Vol.

Acidità tot.: 5.3 g/l

pH: 3.56

Polifenoli: 2700 mg/l





# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## POGGIO BELVEDERE GRECHETTO IGT

Dal nostro impegno verso il rispetto della tradizione del territorio nasce questo vino, prodotto con uve della varietà Grechetto: un vino che l'azienda Caprai ha dedicato al piacere quotidiano della tavola.

**Classificazione: Indicazione Geografica Tipica**

**Prima Annata di Produzione: 1980**

**Uve: Grechetto 85% Chardonnay 15%**

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	100q
Epoca di vendemmia:	Metà settembre
Vinificazione:	Le uve intere vengono pressate in modo soffice, per estrarre solo il mosto fiore; la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino.
Affinamento: (mesi)	Acciaio: 5 Bottiglia: 2
N° di bottiglie prodotte:	150.000
Data Commercializzazione:	Gennaio

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore:	giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.
Aroma:	il profumo, caratteristicamente fruttato, è fine e persistente.
Gusto:	fresco ed elegante.
Abbinamenti:	si abbina piacevolmente alle minestre e ai tradizionali piatti di pesce.
Note:	con capacità di invecchiamento di almeno 2 anni.

*È un vino che va servito intorno ai 9/10 °C*

### DATI ANALITICI - 2003

°Alcool:	13 % Vol.
Acidità tot.:	5.42 g/l
pH:	3





# ARNALDO·CAPRAI

Viticolture in Montefalco

## GRECANTE GRECHETTO DEI COLLI MARTANI DOC

Nella tradizione rinascimentale numerosi sono i vini definiti 'Greci, Grecanti, Grechetti'. Celebrato fu anche quello di Montefalco, inviato dai podestà del Comune come prezioso dono a principi e cardinali. Il Grecante di Arnaldo Caprai mantiene viva questa storica tradizione.

**Classificazione: Denominazione di Origine Controllata**

**Tipo di Vino: Bianco**

**Prima Annata di Produzione: 1989**

**Uve: Grechetto 100%**

---

Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Resa per ettaro:	90q
Epoca di vendemmia:	Metà settembre
Vinificazione:	Le uve intere vengono pressate in modo soffice, per estrarre solo il mosto fiore; la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino con fermentazione di circa 10 -15 giorni
Affinamento: (mesi)	Acciaio: 4 Bottiglia: 2
N° di bottiglie prodotte:	50.000
Data Commercializzazione:	Febbraio

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Aroma:** note floreali intense e delicate.

**Gusto:** morbido, armonico e gradevolmente fruttato.

**Abbinamenti:** con piatti di pesce o di carni bianche.

**Note:** capacità di invecchiamento di almeno 2 anni.

*È un vino che va servito intorno ai 10 - 12 °C e si può usare anche come aperitivo.*

### DATI ANALITICI - 2003

°Alcool: 13 % Vol.

Acidità tot.: 5.48 g/l

pH: 3.07

