



ARNALDO·CAPRAI

Viticoltore in Montefalco



Dal 1971, la cantina Arnaldo Caprai è protagonista della rinascita del Sagrantino, vitigno autoctono di Montefalco, diventato un'icona del vino italiano nel mondo.

Grazie ad una continua ricerca della massima espressione qualitativa, con tecnologie avanzate di agricoltura di precisione e pratiche sostenibili e il supporto dei migliori tecnici del settore agronomico ed enologico, produciamo vini di straordinaria espressività, capaci di valorizzare sia le varietà autoctone che quelle internazionali.

I numerosi premi e riconoscimenti ricevuti negli anni testimoniano il nostro costante impegno verso l'eccellenza, consacrando Arnaldo Caprai come simbolo dell'eccellenza vinicola italiana.

EREDI DI UNA STORIA, PIONIERI DI UNA NUOVA VITICOLTURA

PREMI E RICONOSCIMENTI

Top 10 vini rossi d'Italia Gentleman - Milano Finanza

Premio alla carriera Falstaff

Promerificazione per l'imprenditoria etica Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella

Premio "Welcome. Working for refugee integration" UNHCR

PREMIO "100 vini e vignaioli d'Italia" Corriere della Sera

La Buona Italia Premio Gavi

Premio Internazionale Vinitaly

Oscar del Vino Bibenda

Top 100 Wine Spectator

Platinum Merano Wine Award

Miglior Vino d'Italia Bibenda

Cantina Europea dell'Anno Wine Enthusiast

Premio Sviluppo Sostenibile Fondazione per lo sviluppo sostenibile Ecomondo Rimini

Premio Ecofriendly Guida Vini Buoni d'Italia Touring

Premio Impreserie per innovazione e menzione speciale Expo 2015 Confindustria

Premio all'Innovazione amica dell'ambiente Legambiente

Cantina dell'Anno Vini d'Italia Gambero Rosso

Oscar del Vino Miglior Produttore Duemilavini Bibenda

Super Tre Stelle Guida Oro Vini di Veronelli

Tre Bicchieri Vini d'Italia Gambero Rosso

Cinque grappoli Duemilavini Bibenda



VINI



SPINNING BEAUTY Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 8 anni in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia
Aroma: Grande forza aromatica dove le note terziarie si fondono alle percezioni di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e rossi e spezie dolci. Il segno dell'elevazione in rovere si fa ulteriormente sentire nelle sfaccettature balsamiche lignee, nei cenni di incenso e densa componente tostata
Gusto: Grintosamente tannico, corposo e fresco
Formato L: 0,75



25 ANNI Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia
Aroma: Sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao
Gusto: Morbido, suadente, invitante la freschezza. Elegante e composto il tannino grazie al processo di Vinificazione Integrata
Formato L: 0,75 / 1,5 / 3 / 5



VALDIMAGGIO Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Deliziosi profumi di frutta rossa e confettura di ciliegie, delicati richiami alle spezie dolci, raffinate note di grafite
Gusto: Grande freschezza ed equilibrio, morbido il tannino grazie al processo di Vinificazione Integrata
Formato L: 0,75 / 1,5



DANTE Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Naso intenso con sentori di prugne, confettura di ciliegie, fiori e spezie dolci
Gusto: Intenso e deciso, la morbidezza dei tannini è perfettamente bilanciata con la freschezza finale
Formato L: 0,75 / 1,5



COLLEPIANO Montefalco Sagrantino Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria
Gusto: Potente e al tempo stesso elegante, tannino che fa pensare al futuro
Formato L: 0,75 / 1,5 / 3



PASSITO Montefalco Sagrantino Passito Docg

Varietà: 100% Sagrantino
Affinamento: 15 mesi in barrique di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia
Aroma: La dolcezza si avverte già al naso con la marmellata di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella
Gusto: Entra dolce e caldo, morbido e intenso, il tannino fa il suo dovere bilanciando lo zucchero e lasciando la bocca pronta a un nuovo assaggio
Formato L: 0,375



MONTEFALCO RISERVA Montefalco Rosso Riserva Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
Affinamento: 20 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Nella sua ampiezza troviamo ciliegia sotto spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie
Gusto: Pieno e morbido perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato
Formato L: 0,75 / 1,5



VIGNA FLAMINIA MAREMMANA Montefalco Rosso Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% altre varietà ammesse dal disciplinare
Affinamento: 14 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Ciliegia Marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e fini sentori erbacei arricchiti da una nota di pepe
Gusto: Avvolgente e corposo, elegante grazie alla finezza dei tannini
Formato L: 0,75 / 1,5



MONTEFALCO ROSSO Montefalco Rosso Doc

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia
Aroma: Fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata
Gusto: In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza in contrapposizione ai tannini
Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5



ANIMA UMBRA Umbria Rosso Igt

Varietà: 80% Sangiovese, 20% altre varietà ammesse dal disciplinare
Affinamento: 8 mesi in barrique di rovere francese e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Ribes, bosolia e sentori floreali
Gusto: Secco e fresco, delicato il tannino
Formato L: 0,75



MERLOT Umbria Merlot Igt

Varietà: 100% Merlot
Affinamento: 2 anni in barrique e almeno 8 mesi in bottiglia
Aroma: Frutti rossi maturi, note di spezia derivata dal legno, liquiritia
Gusto: Ricco, vellutato, tannini decisi con una fresca acidità
Formato L: 0,75



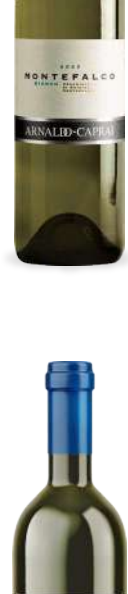
CHARDONNAY Umbria Chardonnay Igt

Varietà: 100% Chardonnay
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Bouquet intenso che si apre con note di agrumi, di pera e di pesca bianca. Chiude con note minerali e delicatamente burrose
Gusto: La bocca è armoniosa e seducente con una bella freschezza che dona un lungo finale al vino
Formato L: 0,75



SAUVIGNON Umbria Sauvignon Igt

Varietà: 100% Sauvignon
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Bouquet di fiori bianchi e note agrumate. Divertenti note vegetali
Gusto: Fresco, equilibrato con un sorprendente tocco minerale
Formato L: 0,75



CUVÉE SECRÈTE Umbria Bianco Igt

Varietà: Quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata
Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia
Aroma: Note di anice e di felce, agrumi, spezie che vanno dalla vaniglia al pepe bianco, nota mentolata e squisitamente minerale
Gusto: Rotondo, morbido e al tempo stesso fresco e delicatamente sapido
Formato L: 0,75



GRECANTE Colli Martani Grechetto Doc

Varietà: 100% Grechetto
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Intensi profumi di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresia e biancospino e per finire una gradevole mineralità
Gusto: Pieno, fresco, di lunga persistenza
Formato L: 0,75



MONTEFALCO BIANCO Montefalco Bianco Doc

Varietà: 60% Trebbiano spoletino, 40% Chardonnay
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Delicate note di pera, agrumi e fiori bianchi avvolti da una marcata mineralità
Gusto: Secco, citrino, bella freschezza e sapidità
Formato L: 0,75



MONTEFALCO GRECHETTO Montefalco Grechetto Doc

Varietà: 90% Grechetto, 10% Sauvignon
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Intensi sentori di frutta a polpa gialla si combinano alle delicate note floreali
Gusto: Secco, equilibrato con la bella freschezza tipica della varietà
Formato L: 0,75



ANIMA UMBRA Umbria Grechetto Igt

Varietà: 80% Grechetto, 20% altre varietà ammesse dal disciplinare
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Sentori fruttati di pesca gialla, fresia ed una leggera nota minerale
Gusto: Secco e fresco con un piacevole finale ammandorlato
Formato L: 0,75



LE MOLACCE Trebbiano Spoletino Doc

Varietà: 100% Trebbiano Spoletino
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Eleganti sentori fruttati di mugo e agrumi si combinano con erbe aromatiche, salvia e fiori di ginestra
Gusto: Fresco e avvolgente con un finale piacevolmente sapido
Formato L: 0,75



PUNTABELLA Colli del Trasimeno Rosato DOC

Varietà: 60% Sangiovese, 40% Grenache
Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia
Aroma: Bouquet fruttato e floreale, delicate note cipriate
Gusto: Fresco, equilibrato, avvolgente con un finale piacevolmente sapido
Formato L: 0,75

METODO CLASSICO BRUT Vino Spumante di Qualità

Varietà: 100% Pinot Nero
Affinamento sui lieviti: Almeno 20 mesi
Colore e Perlage: Giallo paglierino acceso. Il perlage è fine e persistente
Aroma: Bouquet fresco, nota fruttata di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito
Gusto: Fresco, armonico ed equilibrato
Formato L: 0,75

PLUS NOIR METODO CLASSICO BRUT Vino Spumante di Qualità

Varietà: 100% Pinot Nero
Affinamento sui lieviti: Almeno 20 mesi
Colore e Perlage: Fiori di pesco. Il perlage è fine e persistente
Aroma: Bouquet fresco, note floreali, minerali e fragranza di lievito
Gusto: Persistente mineralità, fresco e armonico
Formato L: 0,75

www.arnaldocaprai.it

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG) - UMBRIA / IT - T. +39 0742 378802 - info@arnaldocaprai.it