



ARNALDO CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

Montefalco (PG) | 25 NOVEMBRE 2022 | COMUNICATO STAMPA

## SPINNING BEAUTY ELOGIO DELLA COMPLESSITA': ECCO L'ANNATA 2012

È stata un'annata siccitosa, la 2012, con uve sanissime e basse rese. Elementi, questi, che hanno contribuito alla creazione di vini rossi di **grande complessità e persistenza aromatica: sono proprio queste le caratteristiche che distinguono la nuova annata di Spinning Beauty**, il capostipite della linea AC Signature di Arnaldo Caprai (composta anche dal Merlot Berlcompare e dal Pinot Nero Malcompare) nonché la **massima espressione del Sagrantino**, di cui la cantina guidata da Marco Caprai è la più importante interprete.

Spinning Beauty che nasce dal più antico vigneto di selezione clonale Monte della Torre e dal cento per cento di uve Sagrantino, clone Cobra. L'annata 2012 ci regala un vino di **grandissimo spessore, intenso, penetrante**: un vino ricco di personalità e fascino che si ispira ai grandi classici mondiali dai lunghissimi affinamenti. Lasciato a maturare in barrique per 10 anni e almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia, il risultato è un vino unico, straordinario, dal colore rosso rubino impenetrabile e dalla grande forza aromatica estremamente ampia, costellata di sentori di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e rossi e spezie dolci, sfaccettature balsamiche lignee, cenni di incenso e una densa componente tostata. Grintoso, caratteriale, caldo e fresco al contempo, persistente, Spinning Beauty è un'intuizione che ha guidato l'opera e la passione di un uomo alla **ricerca continua della bellezza**, filo conduttore (e per questo ritroviamo questo simbolo in etichetta, che omaggia anche le origini tessili della famiglia Caprai) invisibile ma inossidabile, che lega questa cantina all'identità del territorio e a tutte le sue tradizioni, in un movimento incessantemente rivolto al futuro. La prima annata prodotta è uscita nel 2015 ed è relativa alla vendemmia 2006. L'ultima annata in commercio, rilasciata in questi giorni, è la 2012.

**Da abbinare** a importanti appuntamenti, non solo culinari. A tavola si sposa alla perfezione con selvaggina e carni rosse, ma potete anche degustarlo da solo, la sua carnosità appaga anche da solista.

Prezzo al pubblico: a partire da 270 euro

Nr bottiglie prodotte annata 2012: 1.196

### **L'annata 2012 nel dettaglio**

Il 2012 è stato un anno contrassegnato da un forte deficit idrico già a partire dal mese di marzo, compensato poi con le precipitazioni nei mesi primaverili che riportano i quantitativi idrici sulla media mensile ma che non colmano le carenze pregresse. Nei mesi successivi si sono susseguite diverse ondate di calore; a metà agosto il problema della siccità si è ripresentato con forza mitigato successivamente da una leggera perturbazione che ha



## ARNALDO CAPRAI

*Viticoltore in Montefalco*

riportato le piante in equilibrio, evitando un eccesso di accumulo di zuccherino. La raccolta è iniziata la seconda settimana di ottobre, con ottimi livelli sanitari e qualitativi. I vini rossi di questa annata, anche per le produzioni limitate, presentano ottima complessità, struttura aromatica e polifenolica, questo grazie alla perfetta sanità delle uve che ha permesso di prolungare le maturazioni in pianta oltre i tempi fisiologici. I vini si sono presentati a fine fermentazione molto complessi, con gradazioni alcoliche medio alte, e complessità aromatiche molto intense.

### > 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](http://www.arnaldocaprai.it)



PRESS CONTACT | Chiara Rebecchi | + 39 342 9836730

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